

ГОЛИБ САИДОВ

Бухарская кухня

КУХНИ НАРОДОВ МИРА



SHOUT
SHARE IT



Annotation

Это не просто сборник рецептов бухарской кухни. В увлекательной живой и доступной форме, автор познакомит российского читателя не только с уникальными блюдами, но и с помощью народного фольклора, этнографии и местного юмора, заставит, с совершенно неожиданного ракурса взглянуть на удивительный мир, именуемый Востоком.

- Голиб Саидов

-
-
- Вместо предисловия
- Немного о старой колоде и забытой кочерге...
- Орди бирён (основной бухарский соус)
- Атола (мучная похлёбка)
- Ёмоч (похлёбка из затертой муки)
- Мошоба (похлёбка из маша)
- Бринчоба /мастоба/ (суп-пюре из риса)
- Чои сиёх (похлёбка из чая)
- Шир-чой (чай со сметаной или молоком)
- Қаймоқ (кипяченые сливки)
- Чакка (кисломолочный продукт)
- Чувот (кисломолочная закуска)
- Чакка-чўлоп (восточная крошка)
- Ширбринч (молочная рисовая каша)
- Калля-поча (суп из ножек и головы)
- Щўрбо (суп с овощами)
- Угро (суп с тонкой домашней лапшой)
- Балаза-наҳўт (суп с «турецким» горохом)
- Тушбера (пельмени)
- Манту (манты)
- Қиз (обжаренный ливер на скорую руку)
- Кабоб (жаркое)
- Кўфта-кабоб (жаркое из фарша)
- Занғўля-кабоб (горячая закуска из семенников)
- Баррача-кабоб (жаркое из ягнёнка)
- Тандыр-кабоб (барашек, запеченный в тандыре)
- Поча (отварные говяжьи ножки)
- Гипо (ливерный сбой в бараньем желудке)
- Ҳасиб (домашняя колбаса)
- Думғоза (бычьи хвосты на пару)
- Казы (конская колбаса)

- Қайиш (отварные квадратики из теста с подливой)
- Тухум-барак (отварные конвертики из теста с яйцом и маслом)
- Каду-барак (вареники с тыквенной начинкой)
- Ҳалиса (каша из пшеницы)
- Шўла (рисовая каша)
- Оши-софи (бухарский плов)
- Ош-халта (еврейский плов в мешке)
- Нон-и пиёзног (луковая лепешка)
- Фатир (слоеная лепешка)
- Кульча (лепёшка на особой закваске)
- Қатлама (жареная слоеная лепешка)
- Самбўса «Тугмача» (пирожки из слоеного теста «пуговки»)
- Бўй (жареные пирожки-пустышки)
- Бичак (жареные или запечённые чебуреки с зеленью)
- Сумалък (праздничный десерт из пророщенной пшеницы)
- Нишалло (бухарская сладость)
- Фирини (молочный десерт)
- Мураббо-и биҳи (варенье из айвы)
- Мураббо-и сабзи (варенье из моркови)
- Ҳалвойтар (жидкая халва)
- Ҳалво (халва)
 -
 - Ҳалво-и-собуни
 - Ҳалво-и-тери
 - Ҳалво-и-донаги
 - Ҳалво-и-пашмак (волокнистая халва)
- Ғўлунгоб (бухарский новогодний напиток)

• notes

- 1
- 2
- 3

Голиб Саидов

БУХАРСКАЯ КУХНЯ

© Голиб Саидов, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru



Бухарская хозяйка

- Эй, ходжа, смотри: вон гуся несут.
- А мне-то что?
- Так ведь, его несут к тебе домой.
- А тебе-то что?

(Анекдоты про ходжу Насреддина)

Вместо предисловия

Удивительное дело: еще совсем недавно, жалея простых наших женщин дальнего и ближнего зарубежья, которые в силу объективных экономических причин, вынуждены были мучиться в поисках оригинальных рецептов дешевых блюд, я пытался написать книжку, в которой несчастная хозяйка смогла бы найти рецепт — «как из ничего приготовить нечто». Что-то вроде «каши из топора». А то ведь как бывает: открываем старинный справочник по домоводству и под рубрикой «советы хозяйкам» читаем: «Если у вас в доме не осталось ничего из продуктов, тогда идем в погреб, достаем баночку севрюжьей икры, один копченый свиной окорок...», ну и так далее. Потому, вполне понятно желание наших современных хозяек задушить вышеприведенную «советчицу», поскольку, кроме как издевательство, подобные «советы» по-другому назвать сложно.

Так вот, столкнувшись со своей родной восточной кухней, я вдруг обнаружил, что она соответствует всем тем критериям, по которым, я тщательно пытался написать книжку, где, в основном, были бы подобраны такие рецепты, затраты на которые, не сильно отражались бы на семейном бюджете. Из чего я при этом исходил? Это:

во-первых — должно быть из недорогих и доступных продуктов;

во-вторых — должно быть вкусно;

в-третьих — блюдо должно быть оригинальным.

И как бы я ни старался быть придирчивым к среднеазиатской кухне (дабы меня не уличили в предвзятом отношении к своим), тем не менее объективно я не нашел ничего такого, что помешало бы поделиться с народом своей находкой и признать её самой приемлемой на сегодняшний день. Вы сами имеете возможность убедиться в правоте моего утверждения.

Еще одним из факторов, способствующих написанию данной статьи, послужила известная поговорка: «Новое — это хорошо забытое старое». Ко всему прочему, это еще и дань уважения нашим предкам, которые знали: что, как, и из чего готовить, исходя из медицинских, физиологических и прочих точек зрения.

Несколько слов о так называемых «скоко вешать в граммах?!» Если этот вопрос вы зададите бухарцам, вам в лучшем случае в ответ снисходительно улыбнутся. Традиционно в качестве мер и весов в бухарской кухне служат такие понятия как:

«кандковак» — обычная чайная ложка;

«чойгардон» — разливная ложка (домашний половник);

«пиёла» — пиала — сферическая чашка без ручки, объёмом в 200 г;

«коса» — если вы представили пиалу, то это то же самое, только в 2–2,5 раза больше.

Вообще, надо сказать, что закладка продуктов обычно производится «на глазок». Более того — поскольку я и сам имею некоторое отношение к приготовлению пищи, то должен сказать по этому поводу несколько слов от себя.

Во-первых: пищу следует готовить с любовью, с чистыми руками, а главное — с чистой душой, призывая в помощь и благословляя Всевышнего.

Во-вторых: 90 % успеха зависит не от квалификации повара (а тем более — не от «граммов» и точной дозировки), а от того, насколько вкладывает он, при этом, свою душу в создаваемое им блюдо. И это далеко не просто слова, это — факт! Как «дважды два — четыре». Никогда не следует забывать об этом. Иногда я пою, когда чищу морковь, иногда я разговариваю с картофелем. Поэтому некоторые товарищи благоразумно держатся от меня на некотором расстоянии.



Пастухи. Фото Н. Окда

В третьих: по поводу баранины. Баран барану рознь. Я этого

не знал, пока не переехал окончательно в Ленинград. Только здесь, увидев воочию то, что отдаленно напоминает наших баранов, я понял, почему такое негативное отношение к баранине в России. Невольно приходит на ум афоризм моего белорусского друга: «Тощая корова — еще не газель». Ладно бы, только вид, но самое главное — запах такой... Однако, что меня удивило более всего — нет никакого курдюка. Многие даже не знают, что такое курдюк. Да и откуда же им знать, если они настоящего барана не видели. В общем, так: раздобыть неплохую баранину в Питере можно, но сложно. К примеру, я всегда предпочитаю ходить на Сенной рынок, где всегда можно найти приличную баранину из Дагестана. Кроме всего прочего, этот рынок относительно недорогой.

Ну и последнее — правильно говорят: «Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». Не раз мне доводилось по пунктикам и минутам расписывать кому-либо тот или иной рецепт блюда, и на следующий день человек приходил расстроенный: «Блин, ёлы-палы, ведь все делал прямо по бумажечке...» Вот именно — «по бумажечке»! Я считаю, что учиться нужно непосредственно под чутким присмотром наставника и как губка, впитывать в себя всё увиденное, вплоть до тончайших нюансов.

Не случайно, в Бухаре продолжает существовать традиция преемственности, когда ученик («шогирд») несколько лет подряд учится у своего наставника («усто»), прежде чем последний дает ему благословление и разрешение («рухсат») на самостоятельное творчество. И в дальнейшем на плечи ученика возлагается огромная ответственность за престиж своего учителя, ибо добросовестность и чистоплотность в приготовлении пищи в Бухаре издревле считались одними из важных качеств, когда вставал вопрос о том, к какому мастеру следует обратиться во время предстоящей свадьбы или праздника. Ведь надо иметь в виду, что блюдо готовится не на 5–6 человек, а на 300–500 (а иногда — и более) количество народа!

Немного о старой колоде и забытой кочерге...

Мне часто вспоминается моя бабушка, с худыми натруженными руками, сетью испещрённых, выпуклыми прожилками, вен. Теперь, когда её не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После неё мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с её холодной расчётливостью и потребительством.

Даже, навещая свою дочь (мою маму), она умудрялась с собой в тряпочке принести немного мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет.

Она вставала затемно, в пять часов утра и, приоткрыв дверь своей комнаты, садилась незаметно у окна и молилась.

«Рано утром ангелы разносят по домам благую долю („ризк“), которую важно не проспять» — частенько говаривала бабушка. На всю жизнь западут мне в душу её слова, которые она, в свою очередь, слышала от своих родителей: «Хоб — бародари марг» («Сон — брат смерти»).

Мне очень хочется верить, что там, на небесах, её душа полна вознаграждена и кружится в восхитительном хороводе ангелов и херувимов. И, если не она, то кто же ещё?..

Сколько себя помню, почти всегда, придя домой к дяде, где проживала моя бабушка, я заставлял её на кухне («ошхона»), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, — почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает специальным ножом («корд-и ош») мясо. Ведь, для этого специально люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо? Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно отстукивать и совершать, вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные искусными руками, я продолжал удивляться её терпению и усидчивости, не понимая самого главного — всё самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло позднее, когда мне

перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда бухарской кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, особый многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая и такую область, как кулинария. Здесь, пожалуй, наиболее ярко и рельефно ощущается и проявляется эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно будет войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть на кухне многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят своё применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что очень поздно стал проявлять интерес к подобному рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей со стороны человека личное участие и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, без сомнения мы теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые остались не завоёванными научно-техническим прогрессом. Рискну даже произнести крамольную мысль, что закралась мне в этой связи в голову: мне кажется, что каждое новое достижение научно-технического прогресса (пылесос, стиральная машина и т. д.), привнося в наш дом облегчение, одновременно также способствует притуплению приобретённых, в своё время, полезных навыков и ведёт к лености всего организма, расхолаживая и приводя в отдельных случаях к полной и окончательной деградации личности. В итоге, человеку лень не только пошевелить рукой, но даже собственными мозгами.

А последние также нуждаются в некотором упражнении, дабы мы не потеряли окончательно способность правильно думать и мыслить.

Ниже приводятся только некоторые рецепты блюд традиционной бухарской кухни. Мне, конечно же, справедливо могут возразить жители соседних с Бухарой областей, дескать, это наше блюдо. Что тут можно сказать? Учитывая древний возраст истории данного региона даже специалистам по

этнографии, достаточно сложно определить под какую категорию подпадает тот или иной субэтнос, проживавший на территории бухарского оазиса, а мы пытаемся выявить нечто подобное в отношении отдельных блюд. Не сомневаюсь, что некоторые из ниже перечисленных рецептов могут иметь место и в кухнях соседних областей, однако следует отметить, что есть и «чисто бухарские блюда», если можно так выразиться.

В заключение, хотелось бы выразить исключительную благодарность и сердечную признательность А. Хасанову, Г. Алимовой, А. Иноятову и З. Клычеву, за их альтруизм, дельные подсказки и замечания, без которых эта книга во многом бы проиграла. Рахмат-и калон и низкий поклон!

Итак, приглашаю познакомиться с бухарской кухней!

Орди бирьён (основной бухарский соус)



Бухара. Фото автора

Я долго думал: к какой категории отнести «орди бирьён» и пришел к неожиданному для себя выводу. Поскольку я уже свыше 30 лет работаю поваром и владею некоторыми навыками русской и европейской кухни, то смело могу сказать, что «орди бирьён» следует отнести к категории «соусы». Да, да! И действительно: если взять, к примеру, рецепт приготовления «основного белого соуса», то мы найдем немало общего. Итак, ближе к делу.

400 г муки

200 г курдючного сала или растительное масло.

Разогреваем казан или латку, закидываем мелко нарубленное баранье сало (курдюк) или заливаем масло. Если это баранье сало, то вытапливаем его и снимаем шкварки. Курдюк вытапливается при небольшом пламени. Затем засыпаем постепенно муку и тщательно помешиваем. Пассируем муку до приобретения ею коричневатого цвета. Необходимо проследить, чтобы она не перегорела. Сказать, сколько по времени — очень сложно, так как это зависит от многих факторов. К примеру, от огня, от самой посуды (чугунок, или алюминиевая посуда) и т. д. В среднем, думаю минут 8–10.

В результате мы получаем «основной бухарский соус». Это, так сказать, основа. Потому, как в дальнейшем, из него можно приготовить немало блюд и сладостей: «атолу» или «халвойтар» и т. д.

Хранить его можно в холодильнике месяц, а то и больше.

Атола (мучная похлебка)

*«Туюм зан-у, манам зан,
Атола хўр-у тирриқ зан».
И ты женищина, и я женищина,
тоже,
Ешь атолу и дрищи себе... (т. е.
«а встречать — не гоже»)*

(из бухарского фольклора)

Как и многие народные пословицы и поговорки, вышедшие из недр самого народа, бухарский фольклор, при переводе в иную социокультурную среду, несомненно, теряет очень многое: строй, лад, звучание, особую метафоричность... В общем, как говорится, тут уж ничего не попишешь. Остаётся только надеяться, что российский читатель тоже поймёт и оценит мудрый подтекст данной восточной поговорки.

Возвращаясь же непосредственно к Атоле, следует подчеркнуть, что это достаточно древняя, очень полезная и незаслуженно забытая традиционная похлебка. Особенно рекомендовалась роженицам в первые послеродовые дни для укрепления и восстановления здоровья. Впрочем, несмотря на то, что рожать мне как-то не доводилось, тем не менее, я тоже неравнодушен к этому блюду, поскольку лично у меня, оно ассоциируется с детством, с родным кровом и — конечно же — с мамой.

100 г муки

150 г курдючного сала или растительного масла

2–3 средние головки лука репчатого

2–3 яйца

соль по вкусу.

Залить миску с мукой таким количеством воды, чтобы масса приобрела консистенцию 10 % — сметаны. Даже, можно — чуть пожиже. Тщательно размешать до однородной массы, чтобы не оставалось комочков. Для этого лучше всего воду сначала наливать понемногу.

В латку или казанок положить баранье сало или залить масло, разогреть его, добавить мелко нашинкованный лук и пережарить. Когда лук хорошенько прожарится, влить в казан 1 стакан воды, дать закипеть и аккуратно (тонкой струйкой)

добавить разведенную выше смесь муки и воды.

Варить 5–7 минут, постоянно помешивая шумовкой, чтобы мука не пристала ко дну котла.

За 2–3 мин. до конца влить в эту смесь (опять-таки, тонкой струйкой) яйца, предварительно хорошенько размешав их в отдельной чашке.

Есть и другой — более удобный и простой — способ: соединить пассированный лук с некоторым количеством «орди бирьен», разбавив эту массу водой до нужной консистенции и также варить до готовности. А в конце, добавить яйца.

Ўмоч (похлёбка из затертой муки)

Всем нам, вероятно, известна сказка, про Золушку? Так вот, в Средней Азии имеется своя интерпретация варианта этой древней сказки. И это ещё неизвестно, кто у кого спёр сей привлекательный сюжет, поскольку многие европейские притчи, родившиеся в эпоху позднего средневековья и Ренессанса, были переняты из исламского суфизма, оказавшего огромное влияние на возрождение и становление многих монашеских орденов Европы (масоны, розенкрейцеры, тамплиеры...).

В любой самаркандской или бухарской семье издревле существует поверье, согласно которому покровительницей домашнего очага и семьи является «Биби Сешанбе» (дословно — «Бабушка Вторник»), прототипом которой и служит крестная волшебница Золушки из одноименного произведения Шарля Перро. Поэтому, вплоть до наших дней, сохранилась традиция — скрести муку, что называется, по сусекам и, распределив её по четырем углам столовой-кухни, воздавать молитву во славу этой святой. После чего, собрав и замесив немного теста, приготовить простенькую дехканскую похлёбку. Местные жители глубоко веруют в эту святую, о которой известно множество изустных историй и легенд. Как правило, они передаются из поколения в поколение, от матери — дочке. Считается, что соблюдение этого ритуала оберегает сам дом и членов семьи от разного рода напастей и бед.

Ну, а теперь, собственно, перейдём к самому рецепту.

250 г муки

100 г воды

300 г баранины

150 г курдюка или нутряного сала

2 головки репчатого лука

специи (соль, перец) — по вкусу

700–800 мл воды.

Положить в миску муку, влить менее полстакана подсоленной воды и, замешивая, растереть муку между ладонями до образования комочков теста величиной с маш или пшеничное зерно. Разложить натертое тесто на салфетку, присыпать немного мукой и прикрыть сверху другой салфеткой.

Растопить бараний жир и обжарить в нем мясо, предварительно нарезав его на маленькие кусочки (по 10 г). Ещё через 5–7 минут, отправить мелко нашинкованный лук и жарить,

пока не зарумянится. Затем, налить воды (примерно 2–3 пиалы), посолить, посолить-поперчить и кипятить на маленьком огне.

Ещё через 7–8 минут, всыпать подготовленные «горошинки» теста и варить до готовности. Остаётся только напомнить, что "ўмоч" является достаточно древней традиционной похлебкой. И в этом нет ничего удивительного: если хорошенько подумать, то можно легко вспомнить нечто подобное готовилось нашими предками и в славянской кухне: «затеруха», «полба» и т. д.

Мошоба (похлёбка из маша)



Мошоба. Фото автора

В самом начале 90-х годов прошлого века, в нашем доме, мне частенько доводилось видеть худощавого, но довольно жилистого и крепкого старика. Хотя, сказать по правде, до «старика» он маненько не дотягивал. Чем-то, он напоминал мне старика-Хоттабыча, из одноименного фильма нашего детства, но только без бороды: такой же добродушный, с острыми, проникающими в самую душу, выразительными глазами и кротким нравом.

Самое интересное заключается в том, что я так и не удосужился в своё время выяснить у родителей — кем нам приходился этот странный милый старикан. Ни имени, ничего... Помнится только, что меня, почему-то, всегда, словно магнитом тянуло к нему: я искал любой предлог, чтобы только побыть рядом, послушать его удивительно ладную речь, его глубокие и мудрые высказывания. Это был коренной бухарец, прекрасно владевший не только персидской поэзией, литературной речью, изысканными манерами, но и — что немаловажно — умением держаться просто и скромно, но с достоинством. Не дутое высокомерие, не пренебрежительность, не показная ложная скромность, а именно: скромно и одновременно с достоинством.

Так держится человек достаточно твердых убеждений и знающий себе цену. Звал я его просто, Амак («дядя»).

Более всего, я ценил его высказывания — хлесткие, часто неприличные, короткие по форме, но ёмкие по содержанию, обобщающие конкретную ситуацию или явление и доводящие их суть до отточенного (словно, бриллиант) афоризма.

Поражала меня его начитанность: он знал несметное количество народных баек, притч, стихов и высказываний древних восточных классиков. Последние, кстати, часто «грешили» фривольным содержанием. Очень жалею, что почти ничего не запомнил. Зато, сохранился в памяти один из древних рецептов «Мошобы», с которым поделился этот добрый дядя. По его утверждению, данная похлёбка являлась самым надежным средством, позволяющим мужчине обрести уверенность перед тем, как лечь в постель со своей любимой, не тревожась нисколько за своё «оружие» и будучи уверенным, что до утра не произойдёт ни одной «осечки». Ведь, в старые добрые времена, наши предки не знали ни о «виагре», ни о прочих искусственных стимуляторах, которые в лучшем случае, способны поднять... цену на эти «чудо-лекарства». Так что, прадеды наши верили в исключительную силу самой Природы.

Ба даста гиттам (гирифтам) ғўза¹,
Аз пой кашидам мўза,
Аз шаб задам то рўза
Чик-чики-чик мошоба².

Горсть набрав молодой листвы,
Скинул с ног я сапоги,
С ночи вдарил до зари
Жик-жик-жик мошобы.

Вообще, следует признаться, что сам по себе перевод — вещь довольно непростая. И уж, тем более, когда речь идёт о таком жанре, как фольклор, включающий в себя довольно тонкие и специфические нюансы, которые сложно адекватно перенести в иную культурную среду. Это касается таких сложных элементов, как самобытные варианты говора, оригинальные обыгрывания слов, некоторые междометия и ещё куча всего...

Тем не менее, я рискну сделать попытку и попробую перевести смысл для российского читателя.

На первый взгляд, это безобидный стишок, описывающий поглощение обычной крестьянской похлёбки. Однако, здесь, как и в большинстве жанров народного творчества скрывается

сексуальный подтекст, связанный с плотскими удовольствиями. В данном случае, имеется в виду секс с любимой «с ночи до утра».

Естественно, как и в любом переводе, прелесть оригинала утрачивается почти наполовину.

Ну, а теперь, пора попробовать самим наладить эту чудопохлёбку.

150 г курдюка (бараний жир)

50 г лука репчатого

100 г моркови

30 г томатной пасты

150 г маша

30 г муки

750 + 250 мл воды.

Вначале, в латке или казане, на среднем огне, растапливаем курдюк, порезав его предварительно на маленькие (1 × 1 × 1 см) кубики. До тех пор, пока шкварки не уменьшатся вдвое в объеме, вытопив из себя масло. На всякий случай, вновь вынужден напомнить, что вытапливать курдюк следует при небольшом пламени конфорки.

Затем, опускаем мелко нашинкованный лук (можно полукольцами). После того, как лук подрумянится, настаёт черед моркови, которую мы также, заранее, нарезаем на очень мелкие кубики.

Минут через 7–8, добавляем томатную пасту. Хорошенько перемешиваем и ещё через 1–2 минуты, заливаем водой (750 мл). Как только вода закипит, забрасываем тщательно промытый маш и варим до того момента, пока зерна маша не начнут потрескиваться (не менее получаса).

Тем временем, в отдельной посуде, в небольшом количестве воды (250 мл) разводим муку (1 десертную ложку), вливаем её тонкой струйкой в латку и начинаем часто-часто помешивать содержимое, чтобы оно не пригорело. Пламя конфорки, при этом, следует убавить. Можно посолить, поперчить.

Варим до готовности (минут 10–15). После чего выключаем плиту и даем немного похлёбке настояться.

При подаче, традиционно принято заправлять «восточную виагру» кефиром, простоквашей или сметаной, посыпать сверху мелко порубленной зеленью (кинза, укроп) и... после ужина можно смело предаваться любовным утехам, не переживая более ни за что.

Бринчоба /мастоба/ (суп-пюре из риса)



Бринчоба (Мастоба). Фото автора

Почти во всех справочниках в числе обязательных ингредиентов при приготовлении этого супа, одними из первых. среди прочих ингредиентов числятся томат и помидоры. Каково же было моё удивление, когда в одном из хваленых мест Узбекистана, довелось попробовать бринчобу, в которой начисто отсутствовали эти составные. А поразило потому, что вкус этого супа я до сих пор ощущаю, едва произносится название этого блюда. Данный пример лишний раз свидетельствует о том, что опытные мастера не нуждаются в рекомендациях. Правда, рецепта своего они мне так и до конца не раскрыли. И это совершенно понятно: традиции на Востоке чтутся свято, передаются из поколения в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая. Работа по принципу «и так сойдет» тут не прокатит. Любой мало-мальски уважающий себя повар с детства усвоил азбучную истину — авторитет завоевывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту. Профессия кормит человека

и его семью, а потому, для того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет впитывая как губка опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

баранина (лопатка) — 700 г

вода — 2,5 л

лук репчатый — 2 головки

морковь — 150 г

топленое масло — 100 г

картофель — 200 г

специи (соль, перец черный, перец красный, кориандр, паприка, базилик)

рис — 100 г.

Что такое бринчоба (более известная, как «Мастова»), нетрудно понять, если обратиться к самому названию блюда: «мост» — «кефир», «простокваша», а «об» — означает «воду». В итоге выходит, что это — рисовый суп, заправленный простоквашей.

В нашем случае, мы поступим следующим образом. Для начала, необходимо разобрать мясо, отделив его от костей и пропустив через крупную сетку мясорубки (ещё лучше — мелко порубить мясо от руки). Я не рекомендую тщательно счищать мясо: пусть немного останется на косточке. Если кость большая, необходимо одним уверенным ударом перерубить её пополам, очистить от мелких костей, промыть и отправить в кастрюлю с водой вариться. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла кости. Увлечаться тут жидкостью не стоит.

Как только вода начнет закипать, необходимо снять пенку, убавить пламя конфорки и закинуть морковь (желательно целиком). Заправляем солью, несколькими горошинками черного перца и оставляем томиться под плотно закрытой крышкой минут на 45–50.

По истечении указанного времени, забрасываем мелко порубленный на кубики картофель, увеличиваем немного пламя, и по закипанию, вновь убавляем до прежнего уровня.

Отдельно, в сковороде пассируем мелко порубленный лук с мясным фаршем на топленом масле.

Минут через 10, после картофеля, можно засыпать чуть менее одного стакана риса, предварительно хорошо промытого. Первые 2–3 минуты необходимо периодически помешивать рис. А ещё минут через 10 осторожно изымаем бараньи кости и морковь, а

взамен посылаем в кастрюлю часть (примерно половину) пассированного фарша с лучком, приправляем кориандром, совсем чуточку острого красного перца, укропа, кинзы и вновь перемешиваем. Прикрываем крышку и ждем ещё минут 15–20, после чего, плиту можно выключить.

При раздаче, сбоку в косушку кладем немного оставшегося в сковородке фарша, заливаем кашицеобразным супом, посыпаем полоской сушеной паприки и рядом — полоской сушенного же базилика. Во многих случаях, принято приправлять этот суп кефиром или "қаттықом» (см. рецепт «чакка»).

Чои сиёҳ (похлёбка из чая)



Чои-сиёҳ. Фото автора

Незаслуженно забытая похлёбка, которая некогда готовилась на завтрак в любой семье. Дословный её перевод означает «черный чай», хотя, на самом деле, кроме чая, дополнительными обязательными ингредиентами этого необычного супа являются также, вытопленное и застывшее баранье сало («рўғани думба») и чёрствая лепешка.

1 чайник черного чая
30 г застывшего бараньего сала
1/2 чайные ложки соли
100–150 г чёрствой лепешки

Сейчас уже трудно в это поверить, но в детстве, наш завтрак состоял именно из этого супа. Эта похлёбка полезна, а главное — согревает, особенно в зимнюю пору. А готовится она очень просто.

В касу крошится почерствевшая лепешка, добавляется пару чайных ложек застывшего бараньего жира, чуточку соли и... заливается горячим чёрным чаем. Необходимо, подождать с

минуту-две, чтобы кусочки лепешек размякли и стали мягкими, вобрав в себя получившийся бульон, после чего можно смело заряжаться энергией. Лепешка, помимо того, что становится сочной и сытной, способствует также быстрейшему остыванию бульона, что является немаловажным, когда торопишься, не опоздать в школу.

Боже мой! Думал ли я тогда, что став со временем взрослым, я не только позабуду свою первую похлебку, но и стану воротить свой нос от сыра и колбасы, придирчиво изучая содержимое холодильника по утрам? А ведь, если вспомнить хорошенько, то выясняется многое чего интересное: тогда, в далёкую пору моей юности, самым излюбленным бутербродом, была горбушка черного хлеба (батон за 16 копеек), с намазанным на неё тонким слоем сливочного масла, которая затем окуналась в сахарницу (с сахаром-песком). и — всё: мы были на «седьмом» небе от счастья! И что самое удивительное, были довольны, испытывая радость от обыкновенного куска хлеба, не мечтая ни о каких деликатесах: нам было очень уютно и тепло, которое исходило от родных стен, домашнего очага и родительской ласки.

Шир-чай (чай со сметаной или молоком)



Шир-чай. Фото автора

Говорят, что англичане предпочитают пить чай исключительно с молоком. В таком случае, я типичный «лорд». Ну, или там, «пэр», на худой конец, просто, «сэр». В общем, как в известной поговорке: «Зовите меня просто — «хозяин»...

Насколько мне не изменяет память, «шир-чай» мы готовили исключительно на молоке, хотя некоторые предпочитают использовать вместо него сметану. Этот неприхотливый суп, является непременным атрибутом завтрака почти любой восточной семьи. Готовится в считанные минуты, зато польза, которую можно извлечь из него, трудно переоценить. Поскольку, навернув всего лишь с небольшую касушку этого питательного супчика, вы обеспечены до самого обеда ходить сытым и бодрым. Настоятельно рекомендую попробовать (для начала, совсем немного: так, любопытства ради...) и я вам могу гарантировать, что это блюдо найдет немало своих поклонников в России. И прежде всего потому, что оно: а) вкусно, б) сытно, в) полезно, г) оригинально, д) легко в исполнении... Ну, что — вам мало перечисленного? Тогда — «труба зовёт»!

В кастрюлю налить 0,5 л воды, дать закипеть, в кипящую воду всыпать черного чая и кипятить еще минуты две-три. Хорошенько взбить сметану (или молоко) и налить в кастрюлю с чаем. Посолить и через 2–3 минуты, посуду можно снять с огня.

1 л молока

3 чайные ложки чая

1–2 чайные ложки соли

40–50 г топленного сливочного масла или курдючного сала

0,5 л воды.

Шир-чой принято разливать в суповые тарелки или касушки, заправив их кусочком топленого масла или — что гораздо лучше — куском вытопленного и застывшего курдючного сала. А еще я помню, как мы в детстве любили крошить туда слегка почерствевшие лепешки. И были счастливы до безумия! А сейчас, не всякий кусок мяса способен поднять настроение так, как некогда, в юности — «три корочки хлеба».

Қаймоқ (кипяченые сливки)



Қаймақ. Фото автора

Да простит меня читатель, но я вынужден немного отвлечься и обратиться к О. А. Сухаревой, которая описывает базары в своей книге «Бухара, XIX — нач. XX в.»:

«Важнейшее значение в структуре Бухары имели рынки. Бухарские базары отличались своей величиной, что было отмечено еще путешественниками начала XIX века...

Характерной чертой планировки среднеазиатских городов было размещение торговых центров на перекрестках главнейших улиц и оформление их воздвигнутом на этом месте купольным зданием-пассажем, через который проходили улицы, а в самом здании размещались торговые лавки...

Бухарские базары складывались из торговых рядов, специальных зданий-пассажей («тим» и «ток»), площадей, на каждой из которых производилась торговля определенными товарами, и караван-сараев...

Кроме крупных базаров, компактно занимавших центральную часть города, в Бухаре было много более мелких рынков. Они помещались у медресе Гаукушон (бозори Ходжа), в квартале

Гоziён, в районе квартала Пухтабoфон и Хаузи-Нау в Джуйбаре, на Хыёбоне, в квартале Хаузи баянд неподалеку от ворот Шергирон, в квартале Мир-Дустум и Бозори-нау, у хауза Лесак, где продавалась птица (куры, голуби, куропатки, перепела). Небольшие базары имелись у всех городских ворот как внутри города, так и снаружи...

К регистану примыкал ряд торговцев мылом и свечами — те и другие вместе имели 120 лавок. Тут же был расположен фуражный рынок (бозори алаф), где торговали свежей и сухой люцерной...

Следует также отметить и ряд других профильных базаров, которые были размещены на территории города: бараний базар (бозори гўсфанд), хлопковый базар (бозори Ғўза), базар коконов (бозори пилля), лесной базар (бозори чўб), базарчик, где шла торговля кипячеными сливками (бозори қаймоқ). Жители окрестных селений рано утром доставляли этот товар в город в больших и маленьких чашках («коса», «пиёла»).

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара («қай-моқ! қай-моқ!» — кричат они под окнами современных «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипяченые сливки к завтраку. Лучшего завтрака, чем қаймоқ, свежая горячая лепешка и чай (неважно: чёрный или зеленый) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепешку, пахнущую тандыром, раскладывая их перед домочадцами. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с каймаком, которая покоится на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом отправляете себе в рот, запивая горячим чаем. Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только сам себя расстроил...

Однако, представим себе, что мы с вами входим на территорию рынка и первым делом направляемся к рядам «молочников» — то есть к тем, кто торгует кипячеными сливками («қаймоқ»), молоком («шир»), местной брынзой («панир») и... кислым молоком («чакка»). Представляю, как у некоторых из читателей скривилась физиономия при упоминании кислого молока. Не спешите отмахиваться, ибо «чакка» — это отдельная «пестня», которую очень скоро — я уверен — вы полюбите и даже

пожелаете приготовить её собственноручно, у себя дома.

Чакка (кисломолочный продукт)



Чакка. Фото автора

- Где взяли?
- Давно здесь сидим...

(из к-ф «Белое солнце пустыни»)

Вот, что я скажу, ребята: пулемета я вам не дам, ну, а рецепт чакки, так уж и быть — раскрою. Что собой представляет чакка, если о ней говорить по-научному?

«...Кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Молоко пастеризуют при 80–85 °С с выдержкой в течение 20–30 с, затем охлаждают до температуры заквашивания 30–32 °С. В молоко вносят 5 % закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах». Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах

Единственно, что меня тут несколько смутило, так это то, что авторы данной статьи полагают, что ташкентская сузьма и самаркандская (бухарская) чакка, являются одним и тем же

продуктом. С чем, лично я, не совсем могу согласиться. Во всяком случае, насколько мне известно (из книжки К. Махмудова «Узбекские блюда» издательство «Узбекистан» 1974 г.), сузьма приготавливается чуточку иначе: там, в скисшее молоко кладется столовая ложка соли, размешивается, заливается в ситцевый мешочек и оставляется на сутки.

Признаюсь честно: лично мне, пробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно. И не сухо — по-научному — а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, приносившись к российским условиям, показала мне — как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2–3 литрам жидкости. За отсутствием нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне сгодилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

— А почему нельзя, например, сшить из марли, сложив её в два слоя? — искренне поинтересовался я.

— Да потому, что в этом случае, вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое. Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма... то есть, я хотел сказать — в холодильнике.

Молоко (обычное магазинное, 3,5 %) — 1 л
Сметана (10–15 %) — 1 чайная ложка (20 г)

Поскольку самой чакки у нас пока ещё нэма, то в качестве закваски, мы вынуждены использовать сметану. Ну, а уже в дальнейшем, вместо сметаны можно применять чуточку самой чакки.

Сначала, необходимо вскипятить молоко, следя за тем, чтобы оно у вас не убежало. Затем снять с плиты и остудить до температуры 30–33 градуса по Цельсию.

В отдельной чашке разводим сметану (тем же, теплым молоком) и, тщательно размешав, вводим её в кастрюлю. После чего, нам остается только размешать ложкой смесь, плотно накрыть крышкой, обернуть кастрюлю полотенцем и оставить, при комнатной температуре, на несколько часов.



Чакка. Фото автора

Во время помешивания, я обратил внимание на странные звуки, издаваемые моей знакомой. Собрав губы в трубочку и вытянув их немного вперед, она старательно (в такт круговым движениям), стала громко причмокивать (как бы, всасывая в себя воздух), произнося волшебную молитву-заклинание на родном языке: «Во имя Аллаха, Милостивого и Милосердного! Не мои руки, а руки чаккаделов, помоги Господи, свернуться этому молоку в настоящую чакку!»

Меня, выдавшего всякое, это здорово позабавило, хотя... Как мне удалось выяснить чуть позже, этого обязательного церемониала или священнодействия, не избегает практически ни один из тех, кто торгует на рынке этим востребованным и

обожаемым местным населением кисломолочным продуктом. Ритуал этот длился не более минуты. После трех-пяти помешиваний, кастрюлю плотно накрыли крышкой, обмотали полотенцем и оставили в покое.

Открыв через 7–8 часов крышку, мы ахнули: вместо недавнего молока, нас встретили глыбы «айсбергов» и ледяных торосов, навалившиеся друг на друга и застывшие, как холодец (так называемый «катык», которым заправляют супы, некоторые салаты, а также добавляют в тесто для лепешек). Аккуратно слив это добро в мешочек и, связав горловину, мы подвесили его над раковиной, дав возможность жидкости свободно стекать в раковину.

Удивительно, но уже через несколько часов, мы рискнули снять пробу и убедились, что она ничуть не уступает той, что продается на рынках Бухары или Самарканда. Несомненно: у каждого молочника, возможно, свои секреты и тонкости, которых он никому и ни за что на свете не поведаст, разве что, кроме, своих детей. А те, в свою очередь, с младенчества стараются перенять у родителей это древнее ремесло, дающее пропитание и обеспечивающее достатком не одно поколение их славного рода. И в этом также можно усмотреть одну из причин гордости отдельно взятой семьи молочника, поскольку, каждый из них прекрасно осознаёт свою нужность обществу, в котором он проживает, и это в определенной мере способствует его самовыражению, а в дальнейшем, самоутверждению в этой жизни.

Если вы предпочитаете более плотную консистенцию, можно оставить мешочек в подвешенном состоянии на сутки. Готовую чакку, аккуратно извлекают из мешочка, перекладывают в чистую эмалированную миску, накрывают марлей или тарелкой, и хранят в холодильнике. Мешочек же, необходимо тщательно промыть, высушить и сохранить до следующего раза.

Следует лишь напомнить, что для получения 200 г готового кисломолочного продукта, необходимо приобрести, как минимум, 1 л молока. Следовательно, для того, чтобы получить 1 кг чакки, вам потребуется не менее 5–6 л молока. В дальнейшем, в качестве закваски, можно уже использовать саму чакку, не более 1–2 чайных ложек на 1–2 литра молока.

Мало того, что чакка хороша сама по себе, как прекрасная закуска. Из чакки можно приготовить и другие самостоятельные «вкусняшки» и даже супа (окрошки). Ниже, приводятся пару самых распространенных рецептов.

Чувот (кисломолочная закуска)



Чувот. Фото автора

Поскольку, вот уже, как более четверти века я живу в России, то вынужден признаться, что довольно быстро и легко усвоил и перенял некоторые застольные традиции этого обаятельного народа. В частности, редкий обед или ужин обходится без стопочки холодненькой, как слеза, благословенной. Главное — не увлекаться. Совсем немножко, для аппетита. Как говорит мой товарищ из Колпино: «пол-литра, литр и маленькую, и — достаточно, можно остановиться».

А вот о том, что на свете существует идеальная закусочка под это дело, Се-рожа (так я ласково называю своего друга), конечно же, и не догадывался, пока я не просветил его на сей счет, предоставив его изумленному взору тарелочку «чувота».

— Чуво ето? — опешил приятель.

— Ага! — подтвердил я, немало удивившись его энциклопедическим познаниям, хотя прекрасно был осведомлен о том, что среднюю школу закончить ему, так и не удалось. — Ешь, скотина!

Пока я, как всегда, откинув свою голову назад, с трудом пытался влить вовнутрь «первую», мой товарищ в мгновение ока смолотил плоды двухдневных моих усилий. Опустив стопку вниз,

я наткнулся лишь на вылизанную тарелку и его довольную физиономию, с восторженно сияющими глазами.

Единственной компенсацией мне послужил тот факт, что Серж с тех пор, просто не мыслит свою жизнь без «чувота», всем сердцем проникнувшись глубоким уважением к среднеазиатской кухне.

Ну, так «чуво»: поплыли дальше?

Чакка — 100 г

Вода (холодная, кипяченая) — 50 мл

Зелень (укроп, кинза, базилик) — по 5 г

Красный молотый жгучий перец — 1 г

Соль — (по вкусу)

Вообще-то, на Востоке, принято вместо базилика использовать «наъно» (разновидность мяты, которая является неотъемлемой частью флоры практически любого домашнего огорода) или «райхон» (тот же самый реган — с красно-фиолетовыми лепестками). Но я полагаю, что и тот базилик, что продается в российских супермаркетах, вполне сгодится, нисколько не исказив при этом тонкого аромата букета в целом. Вся зелень мелко рубится, смешивается с чаккой, добавляется соль (по вкусу) и разводится с помощью воды. В каждом конкретном случае, необходимое количество воды регулируется «на глазок». Главное, чтобы получившаяся масса напоминала бы по своей консистенции 15 %-ную сметану.

Готовый чувот размазывают по десертным тарелкам, посыпают сверху жгучим красным перцем (можно и без него), и ставят на стол перед подачей основного горячего блюда. Естественно, что и сам по себе, чувот вкусен и самодостаточен, являясь важной закуской, способствующей разжиганию аппетита, а также благотворно влияющей на обменные процессы, происходящие в нашем желудке.

Некоторые товарищи, вместо райхона или наъно, предпочитают использовать мелко порубленный чеснок и (или) тонкие перья зеленого лука («барра-пиёз»). Словом, тут тоже можно проявить известную долю фантазии, оставаясь при этом в рамках традиций.

Чакка-чўлоп (восточная окрошка)



Чакка-чёлп. Фото автора

Как известно, на Руси испокон веку самым верным средством от похмелья (помимо, огуречного рассола), служила солянка («селянка»), которая неплохо оттягивала с «бодуна», великолепнейшим образом восстанавливая иссякшие было, силы и очень быстро возвращая нас к жизни, а — следовательно — и к работе.

«Господи! — возможно, ужаснётся кто-либо из моих читателей — Не писатель, а просто, «маньяк-алкоголик».

Не удивляйтесь особо, но и азиатам, с недавних пор, знакомо это состояние: видать, близкая географическая расположенность северного соседа, а также его длительное политическое, экономическое и идеологическое влияние, имевшее место в относительно недавнюю эпоху, не могли исчезнуть бесследно. А потому, вспомнив Р. Киплинга и уподобившись его сказочному герою, можно смело воскликнуть: «Не бойся: я и ты — одной крови!»

Впрочем, я — конечно же — несколько преувеличиваю, вводя в заблуждение отдельных граждан: не стоит особо переживать и волноваться, поскольку помимо разного рода «мауглей», в наших странах вполне хватает обычных и здравомыслящих людей,

которые не только успешно противостоят «зеленому змию», но, в ряде случаев, активно продолжают бороться с этим главным врагом любой нормальной семьи, агитируя население за здоровый и трезвый образ жизни.

Я ведь, только так... на всякий случай...

Чакка — 200 г

Вода (охлажденная, кипяченая) — 1-1,5 л

Огурцы свежие — 300 г

Редиска — 100 г

Зеленый лук — 100 г

Зелень (укроп, кинза) — 20 г (по 1 пучку)

Соль — по вкусу.

Чакка-чўлоп, который можно перевести, как разбавленная чакка, легко и быстро готовится. Для этого, необходимо всего лишь растворить чакку в кастрюле с водой, забросить туда порубленную мелко зелень и огурцы (мелким кубиком или соломкой — не столь важно), посолить по вкусу и размешать. Вот и всё! Зато, результат... оставляю без комментариев.

Небольшая подсказка: для того, чтобы избежать нежелательных комочков, чакку необходимо развести сначала в отдельной миске (с небольшим количеством воды), и уже потом, постепенно добавить остальную воду.

Некоторые, правда, помимо указанных ингредиентов, добавляют: вареные овощи (морковь, картофель), колбасу, чеснок.... Словом, здесь, набор продуктов, используемый для приготовления восточной окрошки, ограничен лишь вашей фантазией.

В заключение, один маленький совет-рекомендация: холодненький чакка-чўлоп из холодильника, все же намного предпочтительней, чем просто — охлажденный. На-а-много!

В кишлаках («деревнях»), из чакки с солью делают "құрт" (или "қурут") — высушенные на солнце шарики, которые затем хранят в мешочках. Құрт может храниться месяцами. В старину, это было одним из лакомств сельских детишек.

Ширбринч (молочная рисовая каша)

«Сорока-воровка, кашку варила, деток кормила...»

Ну, кто из нас не помнит, как в детстве, под этот немудреный стишок наши мамы заставляли нас съесть ещё одну ложечку каши?

Между прочим, в Узбекистане тоже существует примерный аналог. И, точно также, таджикские (узбекские) мамы и бабушки всеми способами и ухищрениями заставляют своё чадо, съесть кашу. Во всяком случае, я прекрасно помню, какой ультиматум выдвигался мне.

— Пока не съешь кашу, улицы тебе не видать! — частенько говорила мне мама, прекрасно зная, что ради улицы я готов на всё.

Эх, какой же я, оказывается, был глупый и непослушный ребенок. Сейчас, я без всяких капризов исполнил бы любое её желание, но... мамы нет рядом. На Востоке существует такое выражение: «Рай находится под стопами ваших матерей». К сожалению, мы слишком поздно осознаем, что мамы наши не вечны. А потому, надо слушаться, любить их и говорить им приятные слова сегодня, сейчас, пока они живут рядом с нами. Не стесняйтесь любить своих близких. Попробуйте, в один из обычных дней, подойти к своей маме и, нежно обняв её, молча чмокнуть в щёчку.

— Что это?! — удивится вдруг она.

— Ничего, мамочка, ничего: просто, я люблю тебя...

И поверьте мне: если в эту самую минуту мамино сердце не наполнится благодарностью, которая переливаясь через край, непременно обдаст этим теплом и вас, то значит, зря на свете существуют звезды и Луна, и напрасно каждый день восходит солнце, ибо ничто не состоянии заменить всего лишь одну благодарную мамину улыбку...

Молочную рисовую кашу я полюбил только в последние три-четыре года. Когда у меня потихоньку стали выпадать зубы...

А всё потому, что в детстве я не слушался маму!

250 г риса

900 мл молока

1 столовая ложка сахарной пудры

1/2 чайная ложки соли

100 г топленого молока.

Отварить в большом количестве воды рис, в течение 7–

8 минут, до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

В отдельной посуде нагреть молоко. Закинуть в горячее молоко откинутый рис, посолить и варить на маленьком огне в течении примерно 15–20 минут, постоянно при этом помешивая. После чего, добавить сахарную пудру, размешать хорошенько, накрыть плотно крышкой и поставить кастрюлю с кашей на водяную баню, минут на 10–12, томиться. По истечении указанного времени, кашу можно раскладывать в порционные тарелки, полив сверху топленным маслом.

Казалось бы, никакой «Америки» я вам не открыл, правда? И, тем не менее, счёл необходимым донести до вас этот рецепт. Чтобы, представив себе завтрак обычной восточной семьи, осознать, что в сущности, оказывается, все семьи на планете одинаковы в главном: в любви к своим детям.

О полезности каш, пожалуй, говорить совершенно излишне. Растите большими и слушайте маму.

Калля-поча (суп из ножек и головы)



Фото автора

Не всем дозволяется жить во дворцах и есть исключительно из фарфоровой посуды, инкрустированной золотом и драгоценными камнями. Или, как звучит крылатое латинское выражение: «Quod licet Jovi non licet bovi» («Что, дозволено Юпитеру, не позволено быку»). Так что, я приглашаю вас, заглянуть в жалкую лачугу бедняка. Сегодня в доме праздник — главе семейства удалось раздобыть баранью голову и ножи.

Баранья голова — 1 шт.

Бараньи ножки — 4 шт.

Лук репчатый — 300 г

Вода — 5–6 л

специи — соль, перец черный, лавровый лист.

В первую очередь, принято было сбить с ножек копыта и хорошенько всё опалить над огнем. Затем тщательно вычищали голову и ножки, несколько раз промывали под струей холодной воды и оставляли на пару часов, залив кипятком. Затем воду сливали, заливали вновь холодной водой и ставили варить. Как только вода закипала, снимали пену, солили, забрасывали несколько горошин черного перца и 3–4 листика благородного лавра. Во избежание бурления, огонь убавляли до минимума, прикрывали крышкой и оставляли вариться на 3,5–4 часа. Примерно за два часа до готовности, в бульон закидывали нашинкованный полукольцами лук.

С наступлением темноты, зажигался тусклый фитилек керосиновой лампы и семья, собравшись возле очага, начинала пиршество. Для начала, каждому члену семейства полагалась кашушка горячего бульона. Кости и голова извлекались на отдельное широкое блюдо, которое ставилось перед хозяином дома. Глава семейства, не спеша, деловито вытряхивал из трубчатых костей «илик» («костный мозг») — лакомый деликатес — который равномерно распределялся между всеми. После чего, переходили к ножкам. Ножки были липкими и вкусными, со множеством хрящей и жилок, которые так приятно обсасывать! Так и представляешь себе довольную бедняцкую семью: урчащих детишек и радостных родителей, неустанно восхваляющих Аллаха за то, что прожит ещё один день.

Наконец, когда с ножками было покончено, приступали к самой вожаделенной части — голове. В ней особо выделяли такие места, как щёчки, нёбо и глаза. Жалея слабонервного читателя, я лучше пропущу процесс поедания голов и отдельных органов животного, а сразу перейду к следующему, не менее оригинальному рецепту.

Щӯрбо (суп с овощами)



Щербо. Фото автора

Еще одно блюдо, которое трансформировалось в русском языке и произносится как «шурпа». Что ж, пусть будет так.

Скажите, кто-нибудь мне может объяснить — почему я, вроде бы неплохо умеющий готовить это блюдо, так скучаю по маминому ароматному «щӯрбо», которое ни в какое сравнение не идет с тем, что готовлю сам? Ведь, и мясо я покупаю точно такое же, и овощи — те же самые, и специи — абсолютно один к одному. А результат — разный.

«Мистика» — возможно, скажет кто-нибудь. Я же, давно перестал искать причину, ибо искать ее бесполезно: она кроется где-то «там», в совершенно ином измерении, где синонимами являются такие слова, как «тепло», «добро», «мама», «мамины руки», «мир», «вечность», «покой»...

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока, перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине, но его вкус и аромат заставили восстановить в моем воображении четкую картину моего детства: десятилетний я, рядом — мои сверстники, все в сатиновых трусах и белых майках; весёлой ватагой, мы шумно и весело бегаем во дворе нашего старого

дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы этого не замечаем; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой — сочный ароматный огурец.

Мне почему-то припомнились слова И. Бунина, который признавался: «Я с самого детства очень остро, до боли воспринимал запахи, ароматы и вкусы». Я же, поймал себя на мысли, что, возможно, именно так к человеку подходит старость: идет — как бы — обратный процесс возвращения человека в свое истинное лоно, которое он покинул на некоторое время, а теперь вновь возвращается, исполненный внутренней благодати и покоя, со спокойной уверенностью, что — наконец-то — он возвратился в свою от века существовавшую и никуда не исчезающую родную колыбель.

Помню, как мой отец достаточно холодно относился к супам. Особенно к щурбо, называя его «Оби кўль-кўль», что означает примерно «пресная вода». На все мамины доводы о том, что бульон необходим человеческому организму, что он благотворно влияет на костную структуру человека и так далее, папа неизменно отвечал: «Суп в целом, и бульон в частности — это изобретение нищих и воров: они обманывают себя тем, что разбавляют энным количеством воды продукты, которые можно пожарить и съесть по отдельности, сохранив больше вкуса и соответственно витаминов». Ну, не любил он первого, что поделаешь.

Я же, с годами стал более уважительно относиться к супам.

А ведь еще не до конца стерлась из памяти старшего поколения история о том, как готовили шурпу самому эмиру. Лично до меня она дошла в следующей редакции.

Для начала, в огромный казан с кипящей водой забрасывалась туша говядины и варилась не менее 2-х часов. Затем она извлекалась, и мясо раздавалось между прислугой и челядью, обслуживающей дворец. В оставшийся бульон, закидывалась туша барана и также варилась приблизительно столько же времени, по истечении которого мясо вынималось и вновь равномерно распределялось между придворными и приближенными эмира.

На заключительной стадии, в порядке выкипевший и испарившийся бульон клали куропатку. Когда куропатка была готова, ее извлекали и укладывали на отдельное блюдо, а оставшийся после трех видов мяса бульон, наливали в косу, вмещающую не более 500 мл жидкости, и подавали царственной особе.

Эмир, отломив самый маленький кусочек от тушки, отсылал блюдо с «золотой» куропаткой своей «половине», а сам не

торопясь выпивал бульон, впитавший в себя все самое ценное из говядины, баранины и куропатки.

Тут уж, как говорится, комментарии излишни.

Как остроумно подмечено у одного из классиков русской литературы, мы с вами не «бухары эмирские», а посему нам остается только довольствоваться той шурпой, которой научу вас я.

Для приготовления шурпы нам необходимо:

Баранина — 1–1,5 кг

Морковь — 350 г

Картофель — 500 г

Баклажаны — 350 г

Помидоры — 300 г

Перец сладкий — 300 г

Специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист)

Зелень (укроп и кинза) — по 2 пучка (80 г)

Чеснок — 1 головка

Настоящая шурпа готовится из баранины. Всякое другое мясо не очень приветствуется. Потому что именно бульон, сваренный из баранины (подчеркиваю — хорошей настоящей курдючной баранины), в сочетании с укропом и кинзой дает тот неповторимый специфический аромат от которого кругом идет голова.

А готовится шурпа сама. Надо только вовремя и в определенной последовательности закладывать в казан или кастрюлю овощи. Для начала зачищаем баранину от пленок и мелких костей. Будет лучше, если во время покупки баранины вы попросите мясника порубить ваше мясо на 4–5 частей. Для нашего варианта прекрасно подойдет любая часть баранины. Избегайте покупать одни лишь ребра, так как ожидаемого навару в этом случае может и не быть. В магазинах иногда попадаетесь неплохая баранина с жирком, которая тоже с успехом может быть использована в нашем рецепте.

Итак, зачистив и промыв баранину, закладываем ее в казан или кастрюлю (4–5 л), заливаем на 3/4 водой и ставим на плиту, на средний огонь. Пока вода закипает, чистим овощи. Морковь и картофель чистим и, не разрезая, оставляем в отдельной миске, залив холодной водой. Баклажаны, промыв и очистив от кожуры, разрезаем сначала вдоль, на две половины, затем каждую половинку еще раз вдоль. Все образовавшиеся таким образом дольки режем поперек, надвое, укладываем плотно в миску, пересыпаем одной чайной ложкой соли, накрываем сверху

тарелкой и оставляем на 30–35 минут куда-нибудь в сторону. Помидоры промываем, протираем полотенцем и — тоже — пусть ждут своего часа. Ближе к закладке мы вырежем из них плодоножки и опустим целиком, не разрезая, в бульон. Болгарский перец также зачищаем, промываем, и можем разрезать либо пополам, либо на три части. Мельче резать не нужно. Чеснок очищаем только до тех пор, пока легко снимаются чешуйки.



Этапы приготовления шурпы. Фото автора

Самое главное в шурпе — это правильно сваренный бульон. Что это значит? Это значит, что с самого начала закипания вы должны внимательно следить за тем, чтобы бульон не кипел слишком сильно. Я, к примеру, дождавшись момента, когда вода вот-вот начнет закипать, снимаю кастрюлю с плиты и полностью сливаю ее. Затем, промыв хорошенько мясо и вымыв тщательно кастрюлю, вновь закладываю в нее мясо, наполняю снова водой и ставлю опять на плиту. Бульон, в этом случае, будет намного чище и прозрачнее.

Как известно, во время варки мяса на поверхности бульона образуется пена. Это свернувшиеся белки. Их следует осторожно собрать шумовкой в отдельную миску. Правда, тут тоже не всё так однозначно: как утверждает один мой друг, выросший в Андижане, многие усто (мастера), наоборот, не рекомендуют этого делать, поскольку, дескать, именно в этих белках и содержится вся ценность и вкус бульона. Мол, со временем, эти белки всё равно медленно осядут на дно, а затем растворятся. Признаться, я пробовал и так, и — эдак. Лично мне, ближе первый вариант.

Дождитесь, когда пены соберется много, но не допускайте бурлящего кипения. Как только бульон начнет закипать, необходимо убавить огонь и через небольшие промежутки времени собирать белки с поверхности бульона, пока бульон не станет прозрачным. Можно сразу же посолить бульон, бросив в него две чайные ложки соли, слегка помешать мясо и, накрыв крышкой, оставить его на 1–1,5 часа в покое. Он должен едва-едва кипеть под закрытой крышкой. Вам необходимо будет тщательно отрегулировать пламя конфорки, найдя оптимальную позицию.

По истечении положенного времени опускаем в бульон морковь. Если морковь небольших размеров, то лучше оставить ее целой, а если очень толстая или длинная, ее следует разрезать пополам. Прибавляем огонь и, дождавшись, когда он снова начнет закипать, вновь убавляем пламя.

Приблизительно через 12–15 минут, вслед за морковью можно опустить картофель (также целиком). Если картофеля попалась крупная, можно разрезать ее пополам, либо на три части. Еще через 5–6 минут опускаем в бульон баклажаны, предварительно тщательно промыв их под струей холодной воды. Теперь можно бросить несколько «шариков» черного горошка, лавровый лист (3–4 штуки). Ещё через 10 минут после этого закладываем сладкий болгарский перец, помидоры и чеснок.

Учтите: Во все время готовки шурпы пламя огня конфорки должно быть минимальным. Исключение, только в одном случае: после закладки каждой очередной партии овощей не забываем сначала прибавить огонь, а как только все начнет закипать, вновь убавляем пламя конфорки. После закладки сладкого болгарского перца следует выждать еще 10–15 минут. Затем опустить в шурпу промытую и мелко порезанную кинзу, подождать 1–2 минуты и выключить огонь под плитой. Укропом лучше всего посыпать, когда шурпу разольете по порционным тарелкам или в касы.

Существует два варианта подачи блюда. Первый, это когда равномерно распределяют по всем порционным тарелкам содержимое казана. Второй вариант более всего распространен в Средней Азии. В этом случае все овощи вылавливаются шумовкой и укладываются на одно большое и плоское блюдо, которое ставится в центр стола. Бульон же разливают по косам. Таким образом, блюдо как бы разделяется условно на «первое» и «второе». Покончив с первым, принимают за второе. Приятного аппетита!

Угро (суп с тонкой домашней лапшой)



Угро. Фото автора

Если россиянин задастся целью выяснить для себя — где готовят самый вкусный плов, кабоб или суп, должен сразу-же предупредить его, что это бесполезное и бессмысленное занятие. Поскольку, в какую бы область Узбекистана он ни попал, ему с пеной у рта будут доказывать, что только у них это блюдо соответствует традиционным стандартам и, следовательно, является самым правильным и вкусным. И это действительно так. Конкуренция в кулинарной сфере очень большая, а требовательность, предъявляемая потенциальному претенденту на звание знатока национальной кухни, чересчур высока. Ведь, здесь чуть ли не каждый второй житель считает (и не без оснований) себя прирожденным поваром.

Скажу более: неосмотрительно взявшись за написание данной книги, я рискую — по меньшей мере — быть заброшенным земляками камнями, либо закатанным заживо в асфальт, поскольку, к традиционным блюдам здесь отношение очень

трепетное. А потому, отдельные ревнители соблюдения чистоты и правильности готовки могут доходить до исступления и фанатизма, что — конечно-же, не отражает на самом деле добродушного и гостеприимного характера узбекского народа.

К слову, и сам народ, в силу сложившихся исторических событий, является далеко не однородным по составу (узбеки, таджики, киргизы, казахи, татары, уйгуры, корейцы, евреи, русские, украинцы... всех не перечислить), что лишний раз свидетельствует о веротерпимости и общей толерантности, присущей жителям данного региона. Не удивительно поэтому, что одни и те же блюда средне-азиатской кухни по праву считаются национальными как в узбекской, так и в таджикской, киргизской и иной кухне.

Вот и в данном случае, приступая к описанию нашего рецепта и чувствуя на себе косые взгляды своих соотечественников, я вынужден очень тщательно подбирать слова, осторожно, на цыпочках (словно, по минному полю) передвигаясь по кухне и тщательно зубрить каждый рецепт. Ибо «шаг вправо, шаг влево», может вполне резонно рассматриваться моими земляками как предательство интересов нации.

Однако, слава Аллаху, я уже предупредил с самого начала, что не претендую на лавры знатока и профессионала восточной кухни. Поскольку, моя задача находится в несколько в иной плоскости, а именно: донести до российского читателя самобытность культуры и ту этнографическую изюминку, что отличает народ Узбекистана от остальных, делая его привлекательным и притягательным в глазах иностранца.

На тесто:

300 г муки в/с

1 яйцо

50 мл воды

1/2 ч. ложки соли.

На бульон:

500–600 г мяса (баранина или говядина на косточке)

2 головки репчатого лука

2 томата

2 средних морковки

2 картофелины

специи (соль, черный перец, лавровый лист) по вкусу

1 пучок кинзы.

Приготовление бульона аналогично «Шурпе». Только овощи

нарезаются мелко: морковь — сегментами, картофель — маленькими кубиками... Отдельно замешиваем крутое тесто как на пельмени. Даем ему подойти и раскатываем в тонкий сочень в 1 миллиметр толщиной. Вся процедура раскатки теста идентична рецепту «Манты», вплоть до того момента, когда все «ленточки» наложены друг на друга. Далее — стоп!



Этапы приготовления. Фото автора

Стол обильно посыпается мукой, после чего начинаем очень тонко шинковать тесто и скидывать нити-вермишельки на подпыленный стол. Обваливаем нити слегка в муке для того, чтобы они не слиплись между собой, а по окончании нарезки, стряхиваем с них лишнюю муку и закидываем в отдельную посуду с кипящей подсоленной водой. Отвариваем вермишелины, изымаем их специальной шумовкой на дуршлаг, промываем их под струёй холодной воды и раскладываем порционно по кашушкам. После чего, нам остается только залить домашнюю вермишель готовым бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать к столу.

Балаза-нахӯт (суп с «турецким» горохом)



Балаза-нахёт. Фото автора

Знаете ли вы, какой самый верный способ, раздражить самаркандского эмигранта? Это — бросить ему в ходе мирной беседы, вскользь, как бы мимоходом: «Эх, сейчас бы поесть настоящего бамаза-нахӯта, а?».

Будьте уверены: в следующие полчаса, он не даст вам раскрыть рта, в мгновение ока мысленно переносясь на родину и представив себя в прохладной тени «боги-шамола» («сад ветров» — одно из излюбленных мест самаркандцев), или среди пёстрой толпы гудящего как улей живописного базара, где на каждом шагу тебя тербят за рукав, пытаясь утащить за собой и умоляюще заглядывая в глаза, заверяют, что только в их доме сегодня вас ждёт самый потрясающий балаза-нахӯт.

И если в этот момент, глаза вашего собеседника не увлажнятся, и по смуглой его щеке не скатится слезинка, можете смело бросить в меня камень. Ибо, что может быть трогательней и милей сердцу любого восточного человека, как не родной дом, родители, друзья и связанные с этим далекие воспоминания детства, которые глубоко впечатываются в наши души, всю

оставшуюся жизнь, согревая и поддерживая нас своим теплом.

Я понимаю: вероятно, с возрастом человек склонен замедлять свой бег по жизни и всё чаще оборачиваясь в прошлое, ностальгически вздыхать по ушедшим временам. Некоторые считают, что если человек часто тоскует по прошлому, значит, он недоволен настоящим. Что ж, возможно оно и так... Во всяком случае, повода для веселья в последнее время я что-то не нахожу...

Колесо фортуны неумолимо продолжает набирать свои обороты, увлекая за собой и всю нашу маленькую планету, научно-технический прогресс уверенно протаптывает себе дорогу, экология изменилась до неузнаваемости, а пространство и время сократилось настолько, что вмещается в маленький ноутбук на рабочем столе. И вот, ты уже невольно начинаешь сравнивать и замечать, что: и снег за окном не такой белый и чистый, каким он казался тебе в детстве; и вкус дыни не тот; и государственные мужи, мыслящие широко и масштабно, куда-то сгинули; и дети перестали играть в известные нам игры; да и мы сами, изменились настолько, что вынуждены подстраиваться под этот нелепый и жестокий мир, предавая забвению свои принципы, угодливо улыбаясь и потакая прихотям появившихся неизвестно откуда нуворишей, и трясемься от страха, чтобы только не лишиться тепленького местечка и не остаться без работы.

Однако не стоит обращать внимания на моё нытьё. Тем более, что не так уж, всё и плохо вокруг. Да взять хотя бы, тот же самый балаза-нахёт: его и сегодня можно отведать в любом квартале Самарканда. И вкус его остался прежним. А главное, что и люди, которые его готовят, не утратили главных качеств, присущих нашим предкам: трудолюбия, человечности и гостеприимства. А это уже говорит о многом.

Слово «бамаза», можно перевести, как «вкусный», «смачный». Ну, а самый «крутой» готовят, конечно же, в Самарканде. Среди всех прочих блюд, оно стоит особняком, являясь как бы визитной карточкой этого прекрасного города, который по праву является одной из крупных жемчужин в ожерелье городов всего мусульманского мира. Наряду с самаркандской водой и не менее знаменитыми самаркандскими лепешками, «балаза-нахёт» достойно занимает одну из самых высоких ниш в иерархии ценностей этого края. Это общепризнанный факт, а вернее — аксиома.

В любой области Узбекистана, самый первый вопрос, который, как правило, задают человеку, прибывшему из Самарканда, звучит следующим образом: «Привёз?». Подразумевая под этим, в первую очередь, лепешки и воду. Ну и

затем, конечно же, — «Пробовал?», имея в виду этот восхитительный горох.

Несмотря на огромную конкуренцию, почти в каждом самаркандском доме, сутками напролёт готовится это блюдо. Случайному гостю нет нужды искать — где бы тут перекусить: гостеприимные жители сами его найдут, и будут настойчиво приглашать к себе в дом. За пять долларов его так накормят, что он не в состоянии будет подняться.

Младшие члены семьи, целыми днями несут свою «вахту» на многочисленных базарах города, перекрикивая друг друга и зазывая потенциальных едоков к себе. Причем, «дежурство» не прекращается даже ночью. В любое время суток, шофера-дальнобойщики уверены, что не останутся без традиционного самаркандского угощения.

Ну а теперь, когда я порядком заинтриговал, предлагаю самостоятельно освоить это блюдо с тем, чтобы, отведав его, убедиться в правдивости моих слов.

Баранина (лопатка) — 1,5 кг

Горох-нухат (нут, турецкий горох) — 1 каса

Специи — (соль, зира — половину чайной ложки)

Сода пищевая — половину чайной ложки

Лук репчатый — 4–5 головок

Укроп — 2–3 пучка.

Представляю себе удивленное выражение лица моего читателя, когда он взглянул на перечень необходимых продуктов. «Только и всего?! И стоило так драть глотку из-за какого-то гороха с мясом?!» — возможно, воскликните вы. И... будете не правы.

Горох гороху рознь. И в нашем случае, речь идет не о том горохе, с которым мы имеем дело, собираясь приготовить «музыкальный» суп. А тот, который, к счастью, можно приобрести не только на рынках, но, порой, и в фирменных супермаркетах. С виду, он ненамного отличается от своего российского «собрата», однако, стоит его замочить на ночь в теплой воде, как на следующее утро он разбухнет, чуть ли не втрое. Как правило, он более крупный, с повышенным содержанием белка. В ряде случаев его ещё именуют турецким горохом.

В Узбекистане его именуют «нахўт-и-ляльми».



Этапы приготовления. Фото автора

Заранее хочу подчеркнуть: если вы хотите, чтобы у вас получился настоящий самаркандский «балаза-нахўт», то в этом случае, я рекомендую строго придерживаться всех тонкостей, о которых пойдет речь ниже.

Прежде всего, необходимо с вечера замочить горох в теплой (30–33 градусов C) воде. Одну кассу гороха (350 г) заливаете 3–4 л воды. Засыпаете пару чайных ложек крупной соли и пол чайной ложки пищевой соды. Перетираете его в воде слегка между ладонями (в течение 1 минуты), после чего оставляете при комнатной температуре на ночь.

На следующее утро приступаете к готовке. В большую (8 л) эмалированную кастрюлю или казан, опускаете промытую и порубленную на крупные куски (по 300 г) баранью лопатку, либо заднюю часть (желательно с жирком), заполняете на три четверти водой и ставите на плиту. Когда температура воды в кастрюле достигнет 30–35 градусов, закладываете подготовленный горох, предварительно вылив из емкости, в которой он был замочен, воду, откинув на дуршлаг и промыв немного под струей (опять-таки!) теплой (но не горячей!) воды. Иными словами говоря, горох не должен испытывать на себе резких перепадов температуры. Это очень важно! Если содержимое кастрюли заполнилось не до конца, доливаем теплой воды.

Доводим до кипения, снимаем пенку (свернувшиеся белки), убавляем пламя конфорки до самого минимума, плотно накрываем кастрюлю крышкой и оставляем томиться на 2 часа. По истечении указанного времени, изымаем аккуратно мясо в отдельную глубокую миску, заправляем бульон специями (соль + пол чайной ложки зиры) и, вновь плотно закрыв крышкой,

оставляем ещё на 1 час. Тем временем, следует почистить лук, промыть и тонко нашинковать его полукольцами.

Существуют несколько способов подачи блюда. Первый — для семьи. Дно глубокой тарелки для первого устилается кусочками домашней лепешки, поверх неё укладывается 1 черпак сваренного гороха, заливается ещё 1 черпаком бульона, посыпается обильно свежими полукольцами репчатого лука, можно немного поперчить, и уже в конце, посыпают мелко порубленным укропом. Вскоре, бульон почти без остатка впитывается лепешкой и потому блюдо своей консистенцией ближе скорее ко второму, чем к первому.

На массовых мероприятиях (свадьба, праздники) обходятся без лепешки, используя касы. В этом случае, блюдо более подходит под категорию супов, оставаясь, тем не менее, достаточно густым и чрезвычайно аппетитным.

Бухарцы этот замечательный суп называют «Балаза-нахўт», а самаркандцы — «Бамаза-нахўт», что — в общем-то — тоже, абсолютно верно!

Тушбера (пельмени)

— Почему ты никогда не ешь на работе? — искренне удивляются многие мои знакомые, поражаясь тому, что первым делом, зайдя домой, я требую моих домочадцев накормить меня.

Как им объяснить, что на работу я хожу не питаться, а готовить еду другим? Что, там мне не до трапезы. Что, за день нанюхаешься и перепробуешь столько всего, что ничего уже не хочется. Что, ужинать я предпочитаю не в спешке и на ходу, а — дома, где тебе подадут, обслужат, согреют добрым словом, лаской... Словом, там, где тебя никто не дергает, где всё расположено к спокойствию и уюту. И, откровенно говоря, для меня уже не столь важно — что сегодня на обед: сардельки с тушеной капустой, котлетки с макаронами или пельмени...

Ага! Кстати, вот мы и подобрались к моим любимым пельменям. И я при этом нисколько не шучу. Потому как, пельмени в нашей семье достаточно часто готовятся вручную.

«Ну-у...» — возможно, недовольно протянет читатель, представив себе всю эту возню с тестом, с фаршем... с последующей нудной лепкой и варкой.

И я скажу вам — зря!

Знаете ли вы, что:

Во-первых, магазинные полуфабрикаты обходятся вам почти в пять (а кое-где и больше!) раз дороже, чем домашние, свои?

Во-вторых, по качеству, домашние пельмени, приготовленные собственноручно, несоизмеримо выше, чем их магазинные «собратья»?

Ну и, наконец, в третьих, — что совместное приготовление пельменей сплачивает и укрепляет семью, способствует созданию особой уютной атмосферы, той самой, под которой мы и привыкли подразумевать семейный очаг и родной кров, а это, в свою очередь, потом вам обязательно вернётся, в виде чуткого внимания и любви со стороны благодарных домочадцев и внуков, когда вы состаритесь? Во всяком случае, так всегда считали наши мамы и бабушки. И в России, и в Узбекистане, да и в любом другом месте нашей планеты..

Казалось бы, столько плюсов, а мы по-прежнему... А ответ тут простой: весь корень зла заключается в обычной лени. В Узбекистане достаточно сложно найти человека, зараженного этим вирусом. С самого раннего детства ребенка принято приучать к труду, чтобы, став взрослым, он не чурался никакой работы.

Иногда, это приобщение происходит в форме кулинарного

соревнования. К примеру: «А ну-ка, дети, кто из вас быстрее и больше налепит пельмешек?» или «Кому из вас достанется приз за оригинальные и изящные манты?». Да мало ли, что можно придумать...

Я вспоминаю своё детство. Всякий раз, когда на ужин предполагались манты или пельмени, мы не сговариваясь сбегались на кухню, где, усевшись в тесный кружок, дружно лепили пельмени, под всевозможные шутки и прибаутки, которые непременно сопровождали этот интересный процесс.

— Кто сколько налепит, тот столько и съест! — в шутку говорила нам мама.

И мы с должным усердием старались не отстать друг от друга...

Если после окончания лепки оставался фарш, считалось, что «победил папа», если — тесто, то лидером провозглашалась мама. Довольно часто, тесто и фарш заканчивались одновременно. «Победила дружба!» — дружно скандировали счастливые дети, потому что одинаково крепко любили обеих своих родителей. И, с чувством исполненного долга, вся семья устраивалась вокруг пестрого дастархана, предвкушая отведать плоды совместного труда.

Отварив в отдельной кастрюле пельмешки, мама раскладывала их по касушкам, заливала ароматным бульоном, который настаивался на соседней конфорке, и обильно посыпала укропом или кинзой. О-о! Разве можно забыть этот необыкновенные ароматы детства? Эти волшебные мамины руки? То тепло и тот домашний уют, который навсегда западает нам в душу и сопровождает нас потом всю жизнь, до самого последнего дыхания...

500–600 г баранины (задняя часть или лопатка, на косточке)

350 г лука репчатого (3–4 головки)

100 г томатов (1 шт.)

150 г моркови (1–2 шт.)

200 г картофеля (2–3 шт.)

2–3 листика лаврового листа

специи (соль, перец черный молотый, зира) — по вкусу

1–2 пучка укропа.

На тесто:

350–400 г муки в/с

1 яйцо

250 мл воды

1/2 чайной ложки соли.

Желательно приобрести парную жирную баранину. В крайнем случае, следует разморозить мясо и подвергнуть его обвалке. То есть, говоря по-простому, отделить мякоть от костей. 300 грамм мякоти нам будет вполне достаточно для того, чтобы приготовить домашний фарш. Трубчатые кости желательно перерубить пополам, изъять мелкие осколки и крошево, тщательно промыть, опустить в кастрюлю, залить на три четверти водой и поставить на огонь. Как только бульон начнет закипать, убавить пламя конфорки до минимума, осторожно снять ситечком или столовой ложкой свернувшиеся белки. Можно сразу же посолить и, плотно прикрыв крышкой кастрюлю, оставить томиться на 2–3 часа. Через 30–40 минут после томления, закинуть в бульон мелко порубленную головку сырого лука. Спустя примерно такое же количество времени, опустить очищенную и промытую морковь (если морковь большая, можно разрезать её поперек пополам). Ещё минут через 20 посылаем вослед очищенный картофель (тоже, желательно целиком). Минут за 10–15 до готовности нашего хом-щўрбо («сырая шурпа»), закладываем листочки лаврового листа, 3–4 горошинки черного перца, половину приготовленной и мелко порубленного укропа, аккуратно перемешиваем содержимое кастрюли и вновь плотно закрываем крышкой.

Весь процесс приготовления шурпы происходит при слабом пламени. Это очень важно! Ни в коем случае, нельзя допускать сильного бурления, во избежание потери тончайшего аромата бульона и его замутнения. Пламя необходимо увеличивать только тогда, когда мы опускаем поочередно овощи. Как только содержимое кастрюли начинает закипать, мы вновь обязаны уменьшить огонь до минимума.

Пока варится бульон, замешиваем тесто. Для этого, в достаточно глубокую миску или кастрюльку наливаем воды, вбиваем яйцо, солим, хорошенько размешиваем венчиком или вилкой полученную смесь и, осторожно всыпав муку, тщательно вымешиваем. По окончании процесса замеса, который может занять по времени не более 2–3 минут, у нас должно получиться крутое тесто, скатав которое в «колобок», кладем в глубокую миску, которую следует обязательно накрыть плотно крышкой и оставляем его в сторону, на некоторое время (минут 10–15). Затем снова достаём его и хорошенько по кругу обминаем. Этот процесс должен быть очень кратким по времени (не более минуты): тесто «не любит», когда его долго мнут и терзают. Отправляем вновь колобок в миску, а по истечении ещё примерно

такого же времени, обминаем его в последний раз и оставляем в покое с тем, чтобы он успел «отдохнуть» от наших рук, перед последующей раскаткой.

Пропускаем через мясорубку баранину, порубив её предварительно на удобные кусочки. Оставшийся лук также можно пропустить через мелкую решетку. Заправляем специями (соль, зира, черный молотый перец, карри нежный), оставшимся укропом, добавляем чуть менее полстакана воды и тщательно вымешиваем образовавшийся фарш.

К тому времени, тесто уже должно подойти. Вынимаем наш колобок, который на местном наречии называется «завола» и приступаем к раскатке теста. Чтобы не повторяться, подробный процесс раскатки описан в рецепте «манты» (см. ниже...).

Всё точно также, кроме размеров «квадратиков». В нашем случае, они должны быть со сторонами не более 3–4-х сантиметров. На серединку квадрата выкладываем фарш, складываем пополам, плотно защепляем по краям, а затем, нижние концы соединяем между собой, подставив слегка в середину средний палец. В результате у нас должна получиться симпатичная пельмешка. Вначале, это может показаться трудным, но стоит только немного потренироваться, как процесс лепки вам покажется увлекательным и интересным.

Для того, чтобы нарезанные «квадратики» не слиплись между собой, необходимо их сложить небольшими стопочками на застеленный матерчатой салфеткой поднос и обязательно прикрыть их сверху ещё одной салфеткой. Вот почему, процесс приготовления домашних пельменей является коллективной работой, требующей участия всей семьи. Ведь, необходимо, как можно скорее слепить все пельмешки (пока тесто не обветрилось и не слиплось) и затем отварить. Если полуфабрикатов получилось много, это даже хорошо: заморозьте часть из них в морозильной камере с тем, чтобы в следующий раз значительно облегчить себе работу.

Остальные полуфабрикаты, необходимо сразу же отварить в отдельно вскипяченной посуде. Варятся пельмени быстро: сначала они опускаются на дно, а вскоре начинают один за другим всплывать на поверхность. Следует ещё немного подождать, а затем осторожно изъять специальной шумовкой («чүлпи») для пельменей. Отваренные пельмени можно сложить в одну глубокую посуду, полить слегка растительным маслом (чтобы не слиплись) и только затем приступить к раскладыванию в порционные глубокие тарелки или касы.

На дно тарелки или косы выкладываем с десяток пельмешек, заливаем всё это восхитительным ароматным бульоном и подаем

к столу.

Между прочим, в последнее время, очень распространенным вариантом считаются жареные пельмени. Причем, начинкой не обязательно является мясо — для этого, с древних времен, принято использовать различную зелень: шпинат, щавель, перья зеленого лука, укроп, кинзу, а также иные травы, обжариваемые, предварительно, с репчатым луком.

Ну, и напоследок, остается только добавить, что пельмени, издревле считались традиционным блюдом, которым мать новоиспеченной невесты, угощала молодожен на сороковой день их совместной жизни. С пожеланиями здоровья и огромного потомства. Признаться, меня эта тема жутко заинтересовала: почему именно пельмени. И, не найдя вразумительных ответов со стороны, я рискнул выдвинуть свою гипотезу, которая, впрочем, зиждется исключительно на предположении. Слепленная пельмешка, представляет собою (визуально) упрощенное изображение человеческого эмбриона. Аллегория, конечно же, достаточно условная, однако, других объяснений для этого я пока не нахожу. В подкрепление своей версии, я бы мог привести соображения примерно следующего характера: происхождение самого слова «тушбера» никто мне не сумел объяснить. Однако, я знаю, что наряду с этим словом, в таджикском языке существуют такие слова, как «набера» («внук»), «абера» («правнук») и даже «чабера» («праправнук»). Хотя, вполне допускаю, что подобное толкование, ничто, кроме улыбки, у местных лингвистов не вызовет. И — всё же!

Манту (манты)



Манты. Фото автора

«Навс-и бад бар тан барои чон бувад,

Одам-и баднавси кай инсон бувад?»

«Ты, потакая низменному «эго», набиваешь брюхо
тленное...

Когда же, ненасытный, обратишься к человеку
совершенному?»

(из бухарского фольклора)

Пройдёт немного времени, и я тоже состарюсь. Таков суровый закон жизни. Но даже тогда, когда это случится, я твердо знаю одно: всякий раз, когда мне придётся садиться за стол с мантами, или я ещё в состоянии буду готовить их сам, передо мною всегда будет стоять одна и та же картина, которая запала мне в душу с самого детства и сопровождает меня по сей день, согревая сердце теплом и наполняя мой внутренний мир благодатью и покоем.

Это — наша кухня в старом доме, в Бухаре: на полу, на корточках сидит мама, в простеньком домашнем платье, с косынкой на голове; перед нею — длинная узкая доска для раскатки теста (шебанд), на которой она неспешно раскатывает

длинной скалкой, именуемой «тир-и-ош», тесто для мантов. Я вижу, как она накидывает на скалку сначала краешек раскатанного «блина», подворачивает слегка и, навернув всё «полотно», кладёт сверху свои руки и вновь раскатывает тесто. Руки плавно плывут зигзагообразно от центра к краям скалки. От центра к краям. С каждой последующей процедурой диаметр «блина» все увеличивается и увеличивается, а тесто становится все тоньше и тоньше. И вот оно уже просвечивается полностью, словно простыня, но в волшебных руках мамы не рвётся. И я, заморожено следящий за этими нехитрыми движениями, ловлю себя на мысли, что, наверное, точно также, все это проделывала сотню, а может быть, тысячу раз моя бабушка, а до неё — моя прабабушка, и так далее, уходя вглубь веков и столетий. И мне хочется поймать ту нить, что связывает меня с этим, но она, в последний момент, всегда куда-то ускользает и теряется...

Когда меня спрашивают: «Где ты научился обращаться с тестом?», я всегда отшучиваюсь тем, что, дескать, родился на кухне. И это действительно так, как правда и то, что с тестом я всегда разговариваю. Нормальные люди, наверное, сочтут это отклонением, но я не обижаюсь.

«И охота тебе с этим возиться?» — спрашивают меня иногда. Видимо, они считают это какой-то работой, не подозревая, что раскатка теста, может доставлять настоящее удовольствие. Разве может казаться работой то, что доставляет тебе наслаждение?

Люди и в самом деле делятся на тех, кто дружит с тестом и на тех, кому это в тягость. В этом мне приходилось убеждаться не раз. Вот почему я даже не пытаюсь уговорить их, попробовать сделать это вместе со мной. Конечно, можно им посочувствовать и сказать: «Молитесь, и дано будет вам, стучитесь — и двери, возможно, откроются.

В недалёком прошлом, когда мне немало пришлось, что называется, «повоевать» с чиновниками из треста столовых, наряду с прочими инструкциями и служебными бумагами, имеющими отношение непосредственно к общепиту, мне пришлось изрядно проштудировать «Сборник рецептов», из которого я с немалым для себя удивлением узнал, что манты — это казахское блюдо. Удивление мое вполне понятно по весьма банальной причине: всю жизнь, сколько я себя помню, мы делали дома манты и вопроса — чье это блюдо, у нас, естественно, никогда не возникало. Ну что тут скажешь: пусть будет «казахское». Казахи — хороший народ и с ними надо дружить.

Впрочем, как мне на днях поведал один мой близкий товарищ, на самом деле это блюдо имеет исконно китайские корни. И начинка изначально была совершенно иная.

Вот, что мне удалось выяснить из замечательного сайта Луговсариум, автором которого является Алекс Луговской и версия которого мне наиболее импонирует:

«В Китае это блюдо называется бао-цзы (baozi), дословно, „завертыши“ (от бао „заворачивать“). Но это название не является изначальным. У мантов-баоцзы долгая и интересная история. Она начинается в третьем веке н. э., когда полководец Лян Чжуге вел армию царства Шу на захват южных земель (примерно в районе северной Бирмы). Покорив варварского правителя Хуо Мэна, Лян Чжуге возвращался домой. На его пути оказалась бурная река, перейти которую никак не удавалось. Местный правитель рассказал ему, что в старину, чтобы дух реки позволил перейти ее, приходилось принести в жертву 50 мужчин и бросить в реку их головы. Не желая лишнего кровопролития, Лян Чжуге приказал наполнить булочки с плоским доньшком, напоминающие по форме человеческие головы, мясом коров и лошадей. После этого ему удалось благополучно форсировать реку. В память об этом Лян Чжуге дал плоским снизу и круглым сверху булочкам, наполненным мясом, название mantou „голова варвара“. Позднее мап („варвара“) стали записывать другим знаком, имеющим такое же звучание, но означающим „хлеб“. Так возникло слово mantou „хлебная голова“. Именно от этого названия турки и монголы позаимствовали свои манту-манты. В самом Китае mantou сделались чрезвычайно популярным блюдом, причем, так стали называть любые изделия из теста круглой формы, с фаршем внутри или без него. Наконец, в правление династии Сун (X–XIII вв) для маньтоу с начинкой стали использовать название баоцзы. Название маньтоу в современном Китае закрепилось за „кнедликами“ без начинки. Интересно, что в Израиле и в Европе манты-баоцзы называют третьим названием, причем тоже китайским. Они называются Дим-Сум или Дим-сам. Дим-сам — кантонское произношение литературного mantou (правый столбик на картинке), дословно „тронуть сердце“. Строго говоря, так называется любая легкая закуска изысканного вкуса, которую готовят обычно в специальной бамбуковой корзиночке на пару. Но малограмотным европейцам и израильтянам не до тонкостей. Им удобно называть дим-сум все те же манты-баоцзы».

По правде говоря, ничего сложного в этом блюде я не нахожу. Разве что — раскатка теста. Здесь я уже бессилен что-либо посоветовать той части хозяек, которым лень его раскатывать. Что ж, придется учиться. Единственное, чем я здесь могу помочь, так

это — сопроводить некоторые сложные этапы данного блюда, (где язык бессилён описать, а изображение картинки не вносит полной ясности в детали и нюансы данного блюда) небольшим видеороликом, из которого можно наглядно извлечь полную картину приготовления мантов.

Если уж мы собрались приготовить манты, то следует делать «настоящие» манты. А это означает, что мясо нам придется рубить очень мелко и все — от руки. Никакая мясорубка тут не пригодится. Скажу более: в идеале неплохо было бы обзавестись специальным огромным ножом с широким лезвием, загнутым кверху, наподобие мексиканского мачете. Именно такой инструмент заменял нашим прабабушкам современную мясорубку. Кусок мяса укладывался на деревянную колоду и подвергался методичной рубке вплоть до того момента, пока не превращался в фарш. Ясно дело, что магазинный фарш ему и в подметки не годится. Это лишний раз свидетельствует о мудрости наших предков.

Из мяса нам понадобится хорошая курдючная баранина, без всякого лишнего запаха. В России такую баранину найти непросто, поэтому, в крайнем случае, придется некоторым подыскать хотя бы приблизительную замену: возьмите немного телятины (или не старой говядины), немного свинины (можно шею или грудинку) и отдельно следует прикупить немного нутряного говяжьего жира (подойдет и сало, только не копченое и не соленое, а сырое).

Поскольку я представляю Петербург, то могу посоветовать — купить баранину на Кузнечном рынке (там иногда попадаетесь неплохая курдючная баранина, но торгуют ею, почему-то, цыгане). В магазинах города она тоже встречается, но чрезвычайно редко. На рынке, будьте внимательны: неопытным могут вместо баранины подсунуть и козлятину. Добротная баранина не должна пахнуть ничем отталкивающим, выглядеть как фотомодель — с точеными красивыми бедрами, с нутряным жирком и (желательно) с необрезанным внушительным курдюком. Чаще всего курдюк на рынке продается отдельно, а что дается ему в придачу (под названием «баранина») — никому, кроме продавца, не известно. Это я так, на всякий случай, в просветительских целях. Не стану вас больше утомлять и поэтому перейдем к перечню необходимых для нас продуктов:

Баранина — 1,5 кг

Курдюк — 200–250 г.

Или

Телятина (Говядина) — 500 г

Свинина (шея или грудинка) — 500 г
Нутряной жир (говяжий или сало) — 200 г
Лук репчатый — 1,5 кг
Масло растительное (кунжутное) — 250–300 мл
Мука пшеничная (высшего сорта) — 1,2 кг
Вода — 2 стакана (400–450 мл)
Яйцо — 1 шт.

Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий, и зира).

Из инвентаря:

Каскан (Мантышница) — 1 шт.

Скалка (ровная и длинная /от 750 до 900 мм, диаметр — 20 мм/)

Чашка с растительным маслом (200 мл)

Перья или кисточка (для смазки листов каскана)

Лопаточка или плоская ложка (для снятия мантов).

Что такое каскан, именуемый в простонародье «мантышницей», «мантовницей», а проще говоря, пароваркой, объяснять, пожалуй, излишне. Сначала следует подготовить и порубить мясо.



Этапы приготовления. Фото автора

Представим, что нам повезло с бараниной. Лучше всего, если её слегка подморозить: в этом случае мясо легко поддается обвалке, то есть легче отделить его от костей, хрящей, сухожилий и пленок. Все кости и хрящи, образовавшиеся в результате

обвалки, следует собрать в один пакет и положить в холодильник или морозильную камеру: они пригодятся на суп. А саму мякоть следует нарезать вначале на тонкие пласты, а затем, отдельными небольшими порциями порубить мелко острым ножом. Сперва вдоль, а потом поперек волокон. Мясо не должно быть постным (настоящая баранина — и не может быть таковой). Встречающиеся «на пути» нутряной жир и небольшие кусочки сала также следует порубить и смешать все вместе. Сложить в эмалированную кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Курдюк мы пока оставим в покое.

Теперь перейдем к другому варианту (без баранины). В этом случае нам также предстоит слегка подморозить мясо, чтобы оно не разваливалось в руках, и удобно было разрезать на тонкие полоски. И порубить все аналогичным выше способом. Понятное дело, хрящики, иногда встречающиеся в свиной грудинке, следует удалить. Мелко порубив говядину и свинину, приступаем к салу. Его тоже следует порубить, но уже несколько крупнее. Размеры порубленных кусочков мяса составляют примерно как $2 \times 2 \times 2$ мл. Забрасываем все порубленное мясо и сало в эмалированную кастрюлю, прикрываем крышкой и — в холодильник.

Наконец, очередь доходит до лука. Лук необходимо очистить, промыть и нарезать. Нарезку лука, естественно, также необходимо делать вручную. Разрезаем луковицу вдоль по длине на две половинки. Затем каждую половинку, опять-таки, разрезаем вдоль с интервалом между разрезами примерно в 1 сантиметр. После этого разворачиваем эту половинку поперек и начинаем шинковать как можно тоньше. Перерезав весь лук, смешиваем его с ранее порубленным мясом, солим (1 чайная ложка соли), перчим (1 чайная ложка черного и пол чайной ложки красного перца и пол чайной ложки зиры), заливаем 100 г бульона, либо просто — кипяченой (охлажденной) воды и интенсивно руками (предварительно тщательно промыв их), перемешиваем полностью весь фарш. Перемешав и разровняв его, накрываем крышкой и ставим вновь в холодильник.

Приступаем к замесу теста. В отдельную глубокую и достаточно емкую миску или кастрюлю наливаем почти 2 стакана охлажденной до комнатной температуры воды (нельзя слишком холодную или чересчур теплую) и вбиваем туда же 1 яйцо. Добавляем сверху 1 чайную ложку соли и слегка, круговыми движениями взбалтываем, чтобы соль растворилась и разошлась.

Лучше будет, если муку предварительно просеять. В этом случае она как бы заново рождается: обогащается кислородом и становится легкой, пышной, лучше поддаваясь замесу. Берем муку высшего сорта и засыпаем в кастрюлю, но не сразу всю, а

в два этапа: вначале процентов 80 от предназначенной в рецепте всей массы муки, а потом, слегка размешав, постепенно досыпаем остальное. Тщательно перемешиваем рукой до однообразной густой массы. На всякий случай, запаситесь БОЛЬШИМ количеством муки, поскольку мука ещё понадобится нам на подпыл. Тесто должно получиться достаточно крутым и в то же время вполне податливым и эластичным.

Сразу после замеса тесто имеет непривлекательный морщинистый и рябой вид, но это нормально — ведь, оно еще не подошло. Оставляем его в покое, накрыв миску с колобком крышкой или тарелкой подходящего диаметра на 10–15 минут. Затем разрезаем тесто ножом на две равные части (можно на глаз) и, обмяв и скатав из них два небольших «шарика» (так называемые, «завола»), помещаем их либо в две небольшие отдельные кастрюльки, либо — в одну общую, но большую, или просто оставляем на столе, накрыв их плотно мисками. Кастрюлю с тестом следует обязательно плотно закрыть крышкой и отставить на 15–20 минут в сторону.

Через указанное время вам нужно будет вновь снять крышку и обмять хорошенько оба завола. Вы должны почувствовать, что тесто несколько размягчилось и стало более податливым, приобретая полированную и гладкую поверхность. Накрываем крышкой и вновь оставляем на 10–15 минут. Затем обминаем в последний раз и снова отставляем кастрюлю с тестом, но уже на 5–6 минут, а сами готовимся к процессу раскатки теста. То есть достаем скалку, подготавливаем стол (стол должен быть не менее 1 м в диаметре): протираем влажной, а затем сухой салфеткой насухо. Кроме того, поверхность стола должна быть идеально ровной, а сам стол достаточно устойчиво стоять и не трястись во время раскатки теста.

Процесс раскатки теста — довольно непростая процедура, требующая достаточных площадей и наличие свободного пространства. Во время раскатки теста скалка не должна «неожиданно» наткнуться на стену или другого рода препятствия. И раскатанный нами в скором времени «блин», который в диаметре будет составлять 700–800 см, не должен свисать и растягиваться к полу, ибо в этом случае велика вероятность того, что он просто порвется. Никаких сквозняков и «воздушных потоков» на кухне в этот момент быть не должно — закрываем наглухо все форточки. Нельзя допустить того, чтобы тесто «обветрилось». В этом случае оно будет плохо «лепиться» и вариться.

Вынимаем из кастрюли один из «шариков» («завола») теста,

посыпаем слегка на стол муку, кладем на это место тесто и кулаком разминаем его в «лепешку». Тем временем, второй «шарик» с тестом, мы должны вновь обмять и оставить «дождаться своей очереди» в той же кастрюле.

Возвращаемся к первому. Посыпаем его немного мукой, складываем его пополам (то есть, в диаметре) и снова продолжаем разминать его от центра к краям, сложив для этих целей оба кулака как бы в один мощный «пресс». Отворачиваем назад в исходное положение нашу половинку «лепешки». Если она «отстаёт» с трудом, это значит, вы мало посыпали муки перед тем, как сложить ее вдвое. Если много посыпали — ничего страшного. Во всяком случае — на первых стадиях раскатки. Тесто все равно потом равномерно впитает в себя излишнюю муку. Но не следует тут переусердствовать, чтобы тесто не потеряло своей гибкости и эластичности. Это особенно касается последней стадии раскатки.

Когда диаметр нашей «лепешки» достигнет 20–25 см, нам уже потребуется скалка. Посыпаем слегка мукой тесто, плотно подворачиваем его на скалку, почти до конца и начинаем осторожно, но достаточно уверенно, безо всякого усердия и фанатизма, раскатывать тесто. От центра к краям. Затем поворачиваем скалку с накрученным тестом перпендикулярно к себе и раскрываем на столе скалку. Вновь располагаем скалку параллельно себе, снова немного посыпаем муки (а возможно — и не потребуется), наворачиваем наш «блин» на скалку и опять раскатываем его. Можно заметить как с каждым разом блин растет на глазах, увеличиваясь в диаметре и становясь все тоньше и тоньше. Когда следует прекратить дальнейшую раскатку теста? Ориентиром всегда должна служить толщина теста. Она должна быть не тоньше не толще 1 мм. Ни в коем случае не следует ориентироваться по диаметру самого «блина», поскольку этот фактор не определяющий

Раскатав в «последний» раз «блин», складываем его в узкую (10–12 см) в несколько слоев, полоску. Затем отставляем скалку в сторону, берем в руки нож и начинаем разрезать (с любого края) образовавшую полоску теста поперек, на несколько равных частей. Расстояние между отрезками должно составлять примерно 10–12 см. Таким образом, в результате этих нехитрых операций, наш сложенный «блин» превратился в «полоски-ленточки» шириной в 10–12 сантиметров. Причем, самые длинные из них находятся в середине. Вот и начнем с них.

Берем в руки такую сложенную полоску теста и, найдя оба конца, положив на стол, расправляем его осторожно в «ленточку». На эту «ленточку» накладываем очередную полоску, которая

будет немного короче первой. Определите для себя — какой край вы оставите «свободным». К примеру, я складываю эти полоски теста друг на друга начиная с левой стороны, оставляя правый край свободным. В результате у нас образуется «стопка» из 7–8 растянутых и положенных друг на друга ленточек, утолщенная в левой её части, постепенно утончающаяся к правому краю полоски. Теперь эти «ленточки» мы вновь разрезаем поперек с интервалом 10–12 сантиметров. И, как вы сами можете вскоре убедиться, в итоге у нас получились квадратики теста со стороной 10–12 см.

Срочно их раскладываем по периметру всего стола, тесно располагая их друг к дружке (чтобы разместились все квадратики). Ближе к краю у вас будут попадаться «неполноценные» квадратики теста с отсеченными уголками, или совсем уж маленькие сегменты-огрызки. Из таких кусочков также необходимо будет «слепить» квадратики, подбирая для каждого конкретного «огрызка» свою родную вторую половинку.

Теперь, вынимаем из холодильника миску с фаршем, моем руки, и чистыми ручонками, раскладываем половину всего замешанного фарша, по имеющимся в нашем распоряжении квадратикам, стараясь распределить его равномерно. В варианте с бараниной, разрезаем курдюк на кубики (5 × 5 × 5 мм) и распределяем его по 2–3 кубика на каждый квадратик с фаршем, сверху.

Существует много разных способов «лепки» мантов. Я знаю их три или четыре. Но, все же, «леплю» так, как это делалось у нас в семье «от века» и это понятно.

Складываем два противоположных угла квадратика друг на друга (то есть, внахлест) и слегка прижимаем, чтобы они слепились. Затем, не убирая среднего пальца из под скрепленного «узелка», разворачиваем слегка полуфабрикат другой стороной, соединяем к центру оставшиеся углы, прикладываем снова большой палец и «закрепляем» это место двумя пальцами. Теперь берем любые два конца образовавшегося полуфабриката и соединяем их между собой (опять-таки — друг на друга), скрепляя их. У нас останутся еще два свободных уголка, которые также следует слепить между собой. Все — «розочка-красавица» готова к отправке в «мантышницу».

Перелепив, таким образом, все квадратики, мы их складываем на предварительно смазанный маслом ярус каскана, не вплотную друг к другу, а несколько свободнее. Касканы существуют разных размеров. В моем случае, на одном ярусе (листе) каскана свободно размещается 6 или 7 «мантышек». Больше размещать не рекомендую, поскольку потом, когда они

сварятся, их трудно будет «отодрать» друг от друга и они могут порваться. Рваные манты — это плохо, так как из них вытекает тот самый смак, что и является цимусом этого блюда и вдобавок они потом имеют мало привлекательный вид.

Каскан с водой должен заранее стоять на плите, с таким расчетом, чтобы закипеть как раз к тому моменту, когда мы, раскатав, нарезав тесто на квадратики и разложив фарш, слепили первую партию мантов. Предварительно из него следует вытащить листы-ярусы и обильно смазать их растопленным жиром или растительным маслом. Делается это для того, чтобы, потом, когда манты будут сварены, они легко и без особых усилий могли соскользнуть с листа на блюдо — «табак» (которое также должно быть предварительно слегка обмазано маслом). В противном случае они просто порвутся. Все листы с заполненными полуфабрикатами мы поочередно закладываем в каскан, который уже должен кипеть вовсю. Закрываем сверху плотно крышку каскана и, пока первая партия варится, приступаем ко второй партии раскатки.

В нашем рецепте все рассчитано таким образом, чтобы сварить манты в два приема. То есть сначала одну партию (первый «шарик» теста и половина всего фарша), а это приблизительно 26–30 штук, а затем — вторую партию, раскатанную, слепленную и сваренную аналогичным способом.

Время варки мантов различно в каждом конкретном варианте, так как это зависит прежде всего от количества закладываемых мантов и размера самого каскана. В нашем случае они должны вариться не более 35–40 минут. Пламя конфорки во все время варки должно быть максимальным.

Вторая партия раскатывается совершенно аналогично первой. Вы должны спокойно успеть раскатать, разрезать на квадратики, разложить оставшийся фарш и слепить заготовки до того, как будет готова первая партия мантов. Времени для этого вполне достаточно. Обычно на раскатку, с последующей лепкой уходит не больше 15–20 минут. Подчеркиваю, что это время верно только применительно к нашему варианту. У начинающих оно может быть на 5 максимум на 10 минут больше. Необходимо научиться быстро и уверенно раскатывать тесто. И вообще, весь этап от раскатки до лепки должен укладываться в 15–20 минут. Учтите: раскатанное и нарезанное на квадратики тесто не должно слишком долго оставаться у вас на столе. Его необходимо как можно скорее слепить и положить в каскан, поскольку оно склонно к обветриванию и затвердеванию, а это отражается на качестве готового продукта.

Снимают готовые манты так. Вначале следует обязательно

уменьшить пламя огня под касканом. Затем осторожно открыть крышку каскана «на себя», чтобы избежать ожога паром. Берем небольшую салфетку, либо кусок вафельного полотенца, обернутый вдвое, либо прихватку и, положив ее в центр самого первого верхнего листа, обхватив рукой за ручку, вытаскиваем лист с мантами и ставим на подготовленную заранее тарелку с подходящим диаметром. Затем, продолжая одной рукой придерживая лист, другой осторожно, лопаточкой или плоской ложкой (также предварительно смазанной маслом), снимаем каждую мантишку и перекладываем ее на смазанное маслом блюдо — «табак». Когда готовые мантишки усеят собою весь периметр блюда, следует обмазать их хорошенько кунжутным маслом с тем, чтобы на них можно было выкладывать следующий слой мантов. В противном случае, они могут слипнуться, а потом, при перекладывании на порционную тарелку, и вовсе порваться. Кунжутное масло обязательно должно быть предварительно прокаленным! Не рафинированное — необходимо заранее прокалить (как это делается, смотрите в рецепте, посвященном плову). Всю партию, в нашем случае, следует свободно выложить на большое плоское блюдо, именуемое «табак», в два (максимум — в три) слоя.

Пока кто-либо из членов семьи относит блюдо с готовыми мантами к гостям или на праздничный стол, нам с вами необходимо быстро опять промазать маслом или жиром все листы каскана, «заправить» вторую партию полуфабрикатов (огонь под касканом должен быть вновь большим), долить горячей кипяченой воды в каскан до 3/4 (поскольку во время варки первой партии достаточная часть воды успела уже испариться) и заложить вторую партию, не забыть плотно закрыть крышкой каскана и засесть время с тем, чтобы знать — когда вновь нужно будет вернуться за второй партией готовых мантов.

Ну, а теперь снимаем фартук, моем снова руки и быстренько присоединяемся к гостям. К «первой» вы, конечно же, уже опоздали, потому что — запомните самое главное правило: манты следует есть исключительно горячими! Пока вы «возились» с закладкой второй партии, «они» уже «крякнули», но зато уж «вторую» можете потребовать, чтобы налили как «штрафнику». И... если манты у вас получились как надо, тогда я вместе с вами поднимаю свою стопку уже за вас. А горячие манты без холодной водочки — это деньги на ветер.

Прожив в России более четверти века, я заметил за соотечественниками одну удивительную особенность, которая заключается в непонятном мне стремлении, во что бы то ни стало, к любому блюду обязательно добавлять сметану, кетчуп

или майонез, полагая — по-видимому — что это улучшает и обогащает вкус блюда. Если же, вы спросите меня, то я предпочитаю не портить вкуса самих мантов ничем другим, кроме, как смазать слегка настоящим рафинированным кунжутным маслом, и ем их исключительно только руками, как того и требует традиция, чтобы, обжигаясь мантами и упиваясь их нежнейшим ароматом смеси рассыпчатого фарша и его сока, суметь прочувствовать на себе всю прелесть восточной жизни.

Чиз (обжаренный ливер на скорую руку)



Шкварки. Фото автора

Российскому читателю вряд-ли когда-либо доводилось видеть, как разделявают настоящего барана. А надо сказать, что это — настоящее искусство, стоящее того, чтобы на нём немного остановиться.

Раньше, в старину, во многих семьях принято было забивать барана самим, непосредственно перед намечавшимся мероприятием, коих полно в жизни мусульманина. Это: и рождение первенца («гавора-бандон»), и обряд обрезания («суннат-түйи»), именуемый ещё иначе, как «малая свадьба», и свадьба молодожёнов («түй»), и всевозможные праздничные мероприятия религиозного характера, которые всю жизнь сопровождают жителя Средней Азии.

Всем этим мероприятиям, в обязательном порядке предшествует покупка скота: барана (достаточно часто, не одного), либо бычка, либо — в исключительных случаях — того и другого. Приобретенного накануне (обычно, за два-три дня) барашка оставляют пастись на приусадебном участке или

огороде, привязав его к ограде или стволу дерева. Как правило, несчастное животное, предчувствуя свой скорый неизбежный конец, не изъясняет особого усердия в принятии пищи, вероятно, испытывая определенный стресс.

По мусульманским законам, животное должно быть забито по всем правилам, предписанным шариатом. Во-первых, такое дело поручают специальному человеку, который имеет немалый опыт и знания того — как правильно следует забивать скот. При этом, обязательно читается молитва, после чего, животному дают испить воды. Даже, если оно не испытывает особой жажды, «усто» для заглаживания совести, вынужден ткнуть барана мордой в миску с водой. Затем, животное опрокидывают на бок и накрепко связывают вместе две передние и одну заднюю ноги, оставляя свободной одну: оставшаяся свободная нога, в дальнейшем, будет стимулировать сокращение мышц, что, в свою очередь, способствует скорейшему и полному оттоку крови. Для стока крови, выкапывается небольшая яма. Мастер располагается лицом к Мекке и, крепко усевшись на животное, хорошо отточенным ножом перерезает горло, стараясь отсечь главные вены и аорту.

По окончании забоя, «усто» развязывает веревки и в основании одной из задних ног, делает небольшой поперечный надрез. Затем, берется очищенный тутовый прут и вставляется между шкурой и мясом животного, который, осторожно вращая и проворачивая необходимо провести от голяшки по направлению к паху. То есть, делается небольшой канал под шкурой барана. После чего, мастер вытаскивает этот прут и припадает к отверстию своим ртом. Оттянув пальцами немного в сторону шкурку, он начинает со всей силой дуть в этот канал. Воздух, проходя под давлением по этому каналу, помогает отслаиваться шкуре животного от туши, с каждым разом проникая всё глубже и дальше, растекаясь внутри по всему телу барана. Усто продолжает усиленно дуть, и вскоре можно заметить, как ноги барашка расправляются, а брюхо становится похожим на огромный накаченный мяч. В наше время, конечно же, никто к такому способу не прибегает: зачем тужиться и мучиться, когда есть обычный насос? Однако, я рассказываю о том, как это делали наши предки.

Наконец, когда баран «накачан», мастер приступает к свеживанию туши. Для этого, он проводит прямые надрезы от голяшек задних ног до самого брюха, где приблизительно в области паха они скрещиваются. И, постепенно подцепив одной рукой за краешек шкуры, второй (свернув в кулак) рукой начинает активно подбивать, отделяя шкуру от мяса и углубляясь всё далее и далее, по всему периметру живота. Постепенно

обнажается туша животного, а шкура откидывается в сторону. Тем же «макаром», усто проводит надрезы от передних ног, а также по центру брюха. У опытного мастера этот процесс отделения шкуры животного от туши занимает не более 5–10 минут.

Отделив, таким образом, от конечностей, шкуры и головы, тушу барана подвешивают за заднюю ногу на крюк, аккуратно вспарывают брюхо, извлекая из него желудок, кишки, печень, легкие, складывая в специально подготовленные емкости или тазы. Освободив внутренности, срезают сначала пашину для того, чтобы удобнее было подобраться к почкам, вырезав которые, удаляют мочеточники. Отдельную емкость приготавливают для курдюка, который у отдельных пород, может достигать до 10–15 килограммов и более. Кстати, в отличие от нутряного и надпочечного жиров, курдючное сало содержит намного меньше холестерина, а следовательно, более полезно и усваивается. После того, как курдюк срезан, отделяют переднюю часть туши от задней, с последующей разделкой на отдельные отрубы (лопатка, грудинка, корейка, шея). В конце, расправляются с задней частью туши и, сложив их в соответствующие емкости, накрывают марлей и оставляют на некоторое время мясо в покое, давая ему «отдохнуть» и «подойти». От разделки туши до первого приготовления обязательно должно пройти хотя бы пара-тройка часов.

Вот мы и подошли с вами к так называемому "чиз-пызу». Сейчас, этот термин, почему-то, прочно вошел в обиход, подразумевая как бы самостоятельное блюдо, что немало удивляет не только меня, но и многих моих соплеменников. Поскольку, сколько я себя помню, под этим словом понималась мгновенное обжаривание ливера (сердце, почки, легкие, селезенка...), которые непременно следует отметить под известную бутылочку. Так сказать, первая быстрая закуска, означающая «обмывание» успешного дела. Ведь, на самом деле, словосочетание " чиз-пыз», является ничем иным, как обыгрыванием улавливаемого слухом шкворчания мяса в казане. Попробуйте сами, голосом передать звуки шкворчащего мяса: возможно, что по-русски, оно будет несколько иначе, но смысл останется тот же самый. В современную эпоху, это прочно вошло, как некий ритуал, знаменующий собою окончание важного дела. Понятное дело, что в старину ни о каком спиртном речи и быть не могло.

Курдючный жир — 150 г

Легкие — 150 г

Сердце — 200 г

Почки — 100 г

Селезенка — 100 г

Печень — 150 г

Специи (соль, перец черный молотый, ажгон) — по вкусу

Лук репчатый — 1 головка.

Как известно, разделка туши не совсем простое занятие. А кроме того, разве можно устоять перед тем, чтобы не попробовать свежего мяса, пожать плодов своих усилий?

Поэтому, опытные товарищи заранее откладывают из общего количества ливера, небольшой набор, состоящий из обрезков жира, легкого, почек, селезенки и сердца. И, выждав положенные 2–3 часа, приступают к делу. В первую очередь, забрасываются кусочки курдючного сала. Дав им только слегка вытопиться, отправляют вослед кусочки легкого. По истечении некоторого времени, наступает черед сердца. И — наконец — в самую последнюю очередь, в казан отправляются почки, селезенка и печень. И никакого растительно масла! Пламя должно быть средним, чтобы куски мяса не обуглились сверху, и не остались внутри сырыми. Многие, как правило, предпочитают даже не солить: солят и перчат когда закуска уже на тарелочке с голубой каёмочкой. Некоторые обжаривают в казане лук. Я же, предпочитаю, посыпать нашинкованным лучком сверху, сбрызнув его самую малость столовым уксусом, посолив, поперчив, присыпав веточками кинзы и...

Далее, полагаю, комментарии излишни!

Кабоб (жаркое)



Кабоб. Фото автора

«Чор чиз ҳаст да дунё
Доим дило мекунад ҷило
Биқ биқи деги кабоб
Қил қили шиши шароб
Ҳур ҳури боди сабоҳ
Сўҳбати ёр.
Чор чиз ҳаст да дунё
Доим дилро мекунад сиёҳ
Хак хаки сағ
Ҳанг ҳанги хар
Ниқ ниқи зан
Карти курти қарзо».
«Четыре вещи в этом мире
Ласкают сердце, словно лира:
Томление мяса в казане,
Живое бульканье в вине,
Приятный ветерок эфира,
Беседа с милой в шалаше.
Четыре вещи во Вселенной,

В уныние вводят нас мгновенно:
Пустой никчёмный лай собак,
То, как пронзительно орёт ишак.
Нытьё своей жены сварливой,
Долги, что не дают нам спать».

(из народного бухарского фольклора)

Предлагаю приготовить кабоб для гостей. Следовательно, и мясо для этого случая мы приобретем только самое лучшее. Полагаю, самый лучший вариант — это говядина. Именно говядина, а не телятина, потому что нам нужно мясо с жирком, а не постное. Вот перечень необходимых продуктов:

Масло растительное — 250 мл
Говядина бескостная (с жирком) — 1,5 кг
Лук репчатый — 200 г (2 шт)
Перец болгарский сладкий — 500 г
Помидоры — 200 г (2–3 шт)
Картофель — 1 кг
Специи (соль, перец черный молотый) — по вкусу
Зелень (укроп или кинза) — 1 пучок (30 г).

Для начала нам следует обжарить картофель. А для этого его необходимо почистить, промыть и подготовить к жарке, нарезав на «дольки» так, как это показано на фотографии.

Ставим казан на плиту, вливаем туда растительное масло, накаляем и забрасываем первую партию картофеля. Весь почищенный картофель (1 кг) следует обжарить частями, отдельными партиями (обычно, за три раза. Пока жарится первая партия картофеля, вынимаем следующие несколько картофелин, обсушиваем полотенцем и нарезаем аналогично первой партии. Готовый картофель вынимаем шумовкой, давая возможность, предварительно хорошенько стечь маслу и выкладываем в отдельную широкую посуду или же сразу на плоское блюдо («табак»).



Этапы приготовления. Фото автора

Мясо, целым куском, промываем под краном, слегка просушиваем и режем на небольшие и равные кусочки по 20–25 грамм. Пережарив весь картофель, осторожно черпаком изымаем лишнее масло, оставляя в казане не более 150–200 грамм и опускаем туда мясо. Чтобы не доливать потом растительного масла, мясо должно быть (как я уже отметил выше) с жирком. Собственный жир в процессе жарки растапливается, соединяясь с растительным маслом, что вполне достаточно для того, чтобы наше блюдо получилось не слишком постным, но и не чересчур жирным.

Периодически следует помешивать шумовкой содержимое котла. Огонь под казаном должен быть достаточно высоким. Примерно через 20–25 минут сок, выделяемый мясом, должен выпариться, а само мясо начнет приобретать коричневатокрасный колер. Именно в этот момент забрасывается предварительно нашинкованный полукольцами лук. Я обычно сразу же солю и перчу и тщательно перемешиваю таким образом, чтобы лук оказался на дне, приняв на себя основной жар.

Еще через 5 минут опускаем порезанные произвольно помидоры и вновь все тщательно перемешиваем. По истечении еще 5 минут заливаем содержимое казана одним стаканом горячей кипяченой воды, даем ей возможность закипеть и убавляем пламя огня до чуть ниже среднего, оставив мясо тушиться, еще минут на 15–20.

Наконец, переходим к заключительной стадии. Очищаем от плодоножки болгарский перец (лучше разных цветов), промываем его и режем крупно полукольцами. Подготовив его таким образом, закидываем его в казан и осторожно перемешиваем.

Жарим еще десять минут, после чего, полностью выключаем плиту. Кабоб готов.

На широкое плоское блюдо («табак») выкладываем сначала картофель, обжаренный во фритюре, равномерно распределив его по всей плоскости, а сверху заливаем тушеным мясом с соусом и обжаренными овощами. Заключительным аккордом является зелень. Обильно посыпая в центр блюда мелко порубленный укроп и выносим наше блюдо на всеобщее обозрение.

Как всегда, не могу умолчать про спиртное. Лучше всего с данным блюдом соседствует, конечно же, хороший коньяк. Либо красное сухое вино. Опять таки, — только хорошее. Впрочем, моё любимое белое мозельское, как мне помнится, нисколько не испортило аппетита.

Но самое главное, — это хорошая и интересная компания. И непременно выключите этот дурацкий телевизор! Иначе, испортите блюдо.

Кўфта-кабоб (жаркое из фарша)



Кёфта-кабоб. Фото автора

Забегаая немного вперед, хочется предупредить, что «кўфта» в переводе с таджикского означает «перемолотое», «перерубленное» мясо. Иными словами, это почти то, же самое, что и обыкновенный фарш. Учтите: я произнёс слово «почти»(!). А потому возможны два (и даже более) варианта приготовления блюда из исходного продукта, одинаково называемые, но различающиеся между собой способом технологической обработки. Одно из них — довольно распространенное и известное как «люля-кабоб», которое готовится с помощью шпажек-шампуров на мангале. Другое — приготовляемое в казане. Есть ещё и третий способ: те же самые «колбаски» сваренные на пару.

Первый вариант, относящийся к шашлыкам, мы ещё успеем обсудить в следующей главе. Здесь же, я хочу привести рецепт приготовления кўфта-кабоба в квартирных условиях (в казане), который несравненно более выгоден с точки зрения экономной хозяйки. Он обладает, помимо прочего, ещё и достоинствами эстетического порядка: выложенное на широкий плоский табак и обильно присыпанное ароматной зеленью сверху готовое блюдо, красиво и очень эффектно смотрится, провоцируя гостей на

облизывание, причмокивание и желание поскорей сесть за стол. Таким образом, завершив первую главу, связанную с приготовлением мяса в казане, мы как бы плавно перейдем ко второй, где речь пойдет уже о шашлыках, мангале, тандыре и духовке.

Как известно, раньше, лет эдак 100–150 назад наши предки не имели никакого понятия о мясорубке. И, всё же, они прекрасно обходились без достижений научно-технического прогресса. Для этих целей в каждой ош-хоне имелась специальная деревянная колода («кунда»), изготовленная из твердых пород дерева. Чаще всего она имела овальную (или круглую) форму, на которую раскладывали филейную часть мяса и принимались методично рубить его отработанными веками движениями специальным огромным ножом с широким лезвием, который напоминал своей внешностью мексиканское мачете. Причем, как это ни странно, но вся процедура рубки занимала не так уж и много по времени. А если учесть тот факт, что фарш, прокрученный в мясорубке в домашних условиях (а уж, тем более — не дай бог! — магазинный) не идет ни в какое сравнение с тем, что приготовлен «по старинке», то все плюсы ручного труда явно налицо. В полной мере эта разница ощущалась в конце — во время непосредственной дегустации готового блюда.

Где-то, мне уже доводилось высказывать свои мысли по этому поводу. Тем не менее, «пройдусь» ещё раз. Мне кажется, что каждое новое достижение научно-технического прогресса (электро-мясорубка, пылесос, стиральная машина и т. д.), привнося в наш дом облегчение, одновременно также способствует притуплению приобретенных, в свое время, полезных навыков и ведет к лености всего организма, расхолаживая и приводя в отдельных случаях к частичной деградации личности. В итоге, человеку лень не только пошевелить рукой, но даже собственными мозгами.

Вот почему, с исчезновением старинной утвари, предполагающей со стороны человека личное участие и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, без сомнения мы теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга». Однако, не бойтесь: я не стану настаивать и заставлять вас действовать «по старинке». Итак:

Масло растительное — 350 мл

Фарш (любой, но не постный) — 750 г

Лук репчатый — 400 г

Батон белый — 150 г

Вода — 200 + 200 мл
Картофель в фарш — 100 г
Специи (соль, перец черный молотый, карри, зира)
Чеснок — 3–4 дольки
Яйцо — 50 г (1 шт)
Мука — 100 г
Картофель — 1,3 кг
Укроп — 1 пучок.

Из посуды и инвентаря:

Казан
Миски глубокие — (емкостью 2–3 л) — 3 шт.
Шумовка
Ложка для соуса (соусник)
Плоское круглое блюдо (табак).

Вам повезло: как раз, именно сегодня я жду гостей, а потому весь процесс приготовления буду тщательно комментировать.

Начнем, как всегда, с подготовки продуктов. Чистим картофель, лук, чеснок. Картофель оставляем в глубокой миске, залив холодной водой.

Ставим чистый казан на плиту, вливаем в него 250 мл растительного масла и включаем под ним конфорку. Пока масло накаливается (5–8 минут), берем 1/3 часть картофеля и, протерев салфеткой, режем на дольки. Весь картофель мы должны будем обжарить в три этапа. Как только масло накалилось, забрасываем первую партию картофеля. Периодически, через каждые 2–3 минуты не забываем помешивать содержимое казана шумовкой.

Я не поленился и засёк время. На окончательную прожарку всего картофеля у меня ушло около 45 минут. Это означает, что на каждую партию приходится примерно по 15 минут. Картофель следует жарить до тех пор, пока он не приобретет красно-коричневый колер.

Заранее следует приготовить достаточно широкую и глубокую миску, куда мы будем отбрасывать обжаренный во фритюре картофель. После каждой партии следует выждать минуту-другую, чтобы дать возможность маслу нагреться, и уже затем осторожно опускать следующую порцию. Солить картофель следует непосредственно перед тем, как закинуть его в кипящее масло, но совсем немного, чисто символически. Иначе за три этапа можно пересолить само масло. Из представленной вашему вниманию фотографии несложно догадаться, как и в какой последовательности протекает весь процесс. Ни в коем случае, не

пытаться (из соображений так называемой экономии) пережарить всю партию картофеля за раз: вы только испортите блюдо.

В перерывах между партиями, пока картофель жарится себе, вы можете спокойно приготовить фарш. Для этого вам необходимо в отдельной мисочке залить 1 стаканом (200 мл) холодной или теплой воды разрезанную на куски белую булку (150 г). Пока она впитывает в себя воду, вы можете потереть (прямо в фарш) на мелкой терке сырой картофель (100 г) и вбить туда одно сырое яйцо (50 г). Посолите и поперчите. Настоятельно рекомендую для этих целей использовать ручную «мельницу» или же обыкновенную ступку. Последняя даже лучше. Перец, перемолотый в ступке, не идет ни в какое сравнение с тем, который продается в готовом виде. Вроде бы, мелочь, но из таких вот мелочей и складывается, в конечном счете, результат. Обязательно добавьте на кончике ножа карри и с пол чайной ложки зиры. Зиру необходимо высыпать предварительно на ладонь. Затем накрываете свободной ладонью и, действуя по принципу мельничных жерновов, растираете зерна, зажатые между ладонями, медленно сыпая их в фарш. Именно подобным образом мы заставляем эту пряность наиболее эффективно отдать продуктам свой аромат и прочие полезные свойства. И именно так поступают на Востоке.

Неплохо будет, если корешки от укропа вы также смешаете с мясным фаршем. Естественно, предварительно их порубив мелко ножом. Кроме того, берем одну из очищенных и промытых луковиц и, разрезав её предварительно на две половинки, мелко измельчаем ножом, превращая, в подобие кашицы и закидываем вослед зелени.

Теперь, всю эту массу начинаем активно замешивать, до образования однородной массы. Как правило, это занимает не более 1–2 минут. Параллельно не забываем, следить за картофелем, который у нас жарится в казане.

К моменту, когда весь картофель будет обжарен и выложен в широкую миску, у вас уже должен быть готов фарш. Нам остается слепить из него продолговатые «колбаски», массой приблизительно по 130 г. Для этих целей следует заранее приготовить мисочку с мукой (100 г), смешанной с 1 ч. ложкой соли. Смочив слегка руку под струёй теплой воды, набираем немного фаршу (130 г) и, прихлопывая, формируем из него полуфабрикат. Затем обваливаем его хорошенько в смеси из муки и соли и укладываем на разделочную доску или сухую тарелку. Когда подобных изделий наберется штук 5–6, убавляем пламя под казаном почти в половину и опускаем туда жариться наши

заготовки. Необходимо выждать некоторое время (5 минут), а затем осторожно постараться повернуть их обратной стороной и снова подождать примерно столько же. Пока первая партия «колбасок» жарится, мы подготавливаем вторую. Лично у меня получилось в общей сложности десять с половиной котлеток. Таким образом, я обжарил в два этапа (по 5 котлеток в каждом) все полуфабрикаты. И ушло у меня на это по 10 минут на каждую партию. То есть, всего 20 минут. Последний «огрызок» тоже пригодился «кстати»: я им закусил под холодную водочку за то, чтобы блюдо получилось удачным.

Теперь, когда все наши полуфабрикаты обжарены и собраны поверх картофеля, нужно осторожно снять казан с плиты, залить некоторым количеством воды и каким-либо образом освободиться от этого переработанного масла. Затем вновь тщательно вымыть казан, установить его на плиту и зажечь огонь под ним. Как только вся влага испарится на дне казана, вливаем 100 мл растительного масла. Пока масло разогревается, режем колечками лук и забрасываем его в казан. Перемешиваем содержимое несколько раз, вновь солим, перчим. Минут через 5 забрасываем сначала картофель, а уже на картофель укладываем наши фрикадельки. Заливаем сверху 1 стаканом кипяченой воды (200–250 мл), накрываем плотно крышкой, убавляем до «среднего» пламя конфорки и оставляем тушиться на 10–15 минут. После чего просто, выключаем огонь под казаном, подготавливаем блюдо (табак), рубим мелко чеснок с укропчиком, смешиваем между собой, и... только теперь открываем крышку казана.

Заключительная стадия состоит в том, чтобы аккуратно шумовкой переложить на одну сторону казана фрикадельки, после чего перед нами обнажится очередной слой из картофеля. Зачерпнув сбоку шумовкой содержимое, выкладываем его на блюдо, сверху помещаем фрикадельки, а уже поверх всей этой красоты посыпаем рубленым чесноком и укропом и торжественно несем наш «куфта-кабоб» в гостиную. Напоследок мне остается только посоветовать, для подобных случаев приобрести настоящий дастархан (национальная скатерть), купить лепешку и заставить супругу или кого-либо из гостей станцевать для вас танец живота для того, чтобы вы в полной мере могли почувствовать себя на Востоке.

Зангӯля-кабоб (горячая закуска из семенников)



Зангӯля-кабоб. Фото автора

«Однозвучно гремит колокольчик...

(Из старинного романа)

В узком кругу шутников-балагуров и любителей экзотических деликатесов, не принято было выражаться грубо, а потому утонченные эстеты, приглашая кого-либо из друзей на это оригинальное блюдо, заговорчески подмигивали:

— Ты не против, отведать «колокольчиков»?

Естественно, редко кто отказывался от такого угощения:

Не могу утверждать однозначно, но, почему-то, с давних времен, за этим деликатесом закрепилась прочная слава, как стимулятора, способствующего повышению потенции у мужчин. И хотя, многие из моих знакомых и друзей довольно скептически относятся к подобному утверждению, тем не менее, как у всякого мужчины, принимаясь к поглащению семенников, а голове «автоматом» проносится: «Чем черт не шутит: авось, в этих самых

андрогенах (мужские половые гормоны) действительно сокрыто нечто полезное для этого дела?»

Курдючный жир — 100 мл

Бараньи семенники — 200 г

Лук репчатый — 200 г (5 шт)

Специи (соль, перец черный молотый).

Если обратиться к любому мяснику, то можно договориться о приобретении этого «эликсира молодости». Причем, пару-тройку «колокольчиков», вполне сгодятся для пробы, поскольку, по весу они довольно внушительны. Хотя, как мне помнится, в детстве, я был свидетелем того, как на стол мужчинам ставили блюдо с «горой» блестящих шариков, каждая с размером не более трех сантиметров. Очень возможно, что нежные неокрепшие яички молодых барашков, на порядок эффективнее, чем обвислые и вульгарные мошонки старых «мудазвонов». Чтобы подтвердить (или — наоборот — опровергнуть) это предположение, я решил провести маленький эксперимент, опробовав, прежде всего, на себе. Правда, для начала, в небольшой дозе — приобретаю у знакомого мясника парочку нежных семенников молодого барашка. А то, кто его там знает: сожрёшь по неведению с полкило, и — начнешь гоняться по всему Невскому...



Этапы приготовления. Фото автора

Для начала, яички следует тщательно промыть, очистить от пленок и забросить варить, течение 10–12 минут. После чего, откинуть на дуршлаг, остудить слегка. И — вновь снять очередную пленку, тонким слоем покрывающую отваренное баранье яичко. И только теперь, разрезав каждое из них пополам, можно приступить к завершающей стадии.

Растопить курдючное сало, предварительно нарезав его на кубики (1 × 1 × 1 см) на маленьком огне. Выжарки изъять, а вместо них опустить нашинкованный полукольцами лучок. Увеличить немного пламя и пассировать в течение 2–3 минут. После чего, пустить следом яички. Посолить, поперчить

хорошенько и обжарить вместе с луком ещё с минуту-две, при среднем пламени конфорки. Наконец, аккуратно выложить содержимое сковородки на закусочную тарелочку и обложить всю эту прелесть хрустящими выжарками. Ни на что не намекая, от себя лишь добавлю, что, сколько бы раз мне ни доводилось быть свидетелем подобных сцен, без спиртного тут не обходилось. А потому, зачем переводить такую закуску зря... Так что, наполнили стопки и... под мелодичный звон «бубенцов», пое-е-хали!

Справедливости ради, скажу: никуда я не поскакал, а лег спать и уснул. А вот во сне, мне «тётенки», всё-же, приснились. Однако, сон — ни в какое сравнение с явью, с тем удовольствием, что я получил, вкушая нежные «колокольчики»: они оказались настолько мягкими, что заглатывались автоматом, не давая мне возможности, хотя бы пару раз (для приличия) их куснуть. А главное — никакого намёка на посторонние неприятные запахи. Обжаренный нежно-золотистый лук, идеальнейшим образом дополнял вкус этой необычной и восхитительной закуски. Ну, а выжарки, под это дело — сами понимаете... «мм...» и «вах»!

Баррача-кабоб (жаркое из ягнёнка)



Баррача-кабоб. Фото А. Болтаева

Сер ҳаст бе кабоб,
Доно ҳаст бе китоб...
Сыт, жаркого не вкусив,
Мудрый, безо всяких книг...

(Шамси Тебризи «Диван»).

Предупреждаю: если вы гуманист, пацифист, мазохист... словом, слабонервным настоятельно рекомендую перейти сразу на следующую страничку. Ибо то, что вы прочтете ниже, раскрывает и показывает нам человеческую природу не совсем с хорошей стороны.

Вот уж, где воистину, трогательные слова писателя о том, что «человек — венец природы», вызывают умиление, если не сказать — большее... Впрочем, это зависит от того, — с какой точки зрения взглянуть на данный вопрос.

Жители Средней Азии с особым трепетом ждут прихода

весны. А если быть ещё точнее — время окота овец. Здесь даже не требуется, как в басне А. Крылова, уподобляясь известному зубастому персонажу, пытаться искать оправдания («Ты виноват уж тем, что хочется мне кушать...»). Поскольку, отказаться от такого деликатеса может только либо вегетарианец, либо законченный фастфудовец. Но, для начала, я вновь приглашаю вас совершить небольшой экскурс в историю.

Как известно, Средняя Азия издревле славилась на весь мир своим каракулем. В дореволюционные времена в центр Бухарского Ханства он стекался со всех сторон: из Туркмении, Хорезма, Афганистана и, конечно же, прежде всего из Каракуля — современного райцентра, расположенного в 60 км. от Бухары. Между прочим, местное название каракуля — «пўст» («шкурка») или «пўсти барра» («шкурка ягненка»). Торговля каракулем главным образом сосредотачивалась в руках крупных купцов, торговавших прежде всего с Россией, Ираном, Европой и даже Америкой. Достаточно назвать имена таких крупных купцов, как Абдурауф-карвон-боши, Убайдулло-хўжа, Хаджи Джурабек (известный в свое время в России под фамилией Арабов).

Поскольку торговля каракулем было делом весьма прибыльным, то не брезговал заниматься этим видом торговли и сам эмир, которому со всей империи доставлялось ежегодно до 200 тысяч шкурок, причем скупались последние на 10 % ниже рыночной стоимости. Нетрудно представить, какую прибыль имел ежегодно эмир от одной только этой статьи дохода. Причем, львиная доля экспорта приходилась на Россию, в которой, кстати сказать, эмиру Алим-хану довелось получать образование, учась в свое время в петербургском кадетском корпусе.

Сегодня, конечно же, за деньги можно купить всё: и живого 120-ти килограммового среднеазиатского барана породы «қазоқи», и свежий нежный курдюк, и баррачу отведать, никуда не уезжая из России (всё само прилетит на самолете). Только плати. Однако, такое себе позволить могут очень немногие. Мне, к примеру, достаточно сложно представить себе приезжего на заработки таджика, очищающего ото льда тяжелым ломом московские и питерские дворики, который бы смог совершенно свободно в обеденный перерыв заглянуть в «Гульчатай», «Караван», «1001 ночь — сказка Востока» и т. п. заведения для того, чтобы перекусить молодым ягненком или похлебать эмирской шурпы. Ну, а для простых смертных, мне остается только, привести слегка перефразированное остроками высказывание Н. Островского:

«Жизнь надо прожить ТАМ, чтобы не было мучительно

больно за бесцельно прожитые годы».

То есть, я вас приглашаю, хотя бы для начала, обзавестись хорошим товарищем из Средней Азии, чтобы иметь возможность поехать к нему весной в гости и попробовать хоть раз в жизни знаменитую баррачу. Ибо то, что вы найдете на российских рынках, даже отдаленно не будет иметь ничего общего с настоящим каракульским ягненком. Следовательно, россиянам в домашних условиях приготовить это блюдо не представляется возможным. Тем не менее, рассказать — как оно готовится, я вам просто обязан.

Масло растительное — 300 мл

Тушки ягнят — 2–2,5 кг

Специи (соль, перец черный молотый, зира) — по вкусу

Укроп — 1 пучок (30 г).

Готовится баррача очень просто. Тушки молодых ягнят, которые больше напоминают собою кролика, следует промыть и порубить на куски, примерно по 80–100 г. На плиту ставится казан, который необходимо сначала нагреть, а затем уже влить в него масло. В идеале — смесь масел (кунжутное с растительным, 1 к 10 соответственно). Использовать чистое кунжутное масло — это верх расточительства и к тому же — вредно для здоровья.

Как только масло накалится, забрасываем подготовленные куски ягнятины и тщательно перемешиваем. Некоторые товарищи любят предварительно обжарить репчатый лук (иногда — много лука), а уже вслед запускают мясо.

Мясо ягненка готовится недолго по времени и это вполне понятно. Можно сразу же посолить и поперчить по вкусу. Жаркое готовится на среднем огне. Как только мясо подрумянится, можно долить немножко (150 мл) воды. Хотя довольно часто многие сознательно избегают этого, предпочитая тушеному барашку хорошо прожаренное мясо.

Отдельно, следует нарезать зелень (кинзу и/или укроп).

Наконец, когда ягнятина будет полностью готова, содержимое казана выкладывается на круглое плоское блюдо («табак»), посыпается сверху рубленой зеленью и водружается в центр стола. Про спиртное, полагаю, говорить совершенно излишне. Неплохо, в качестве гостей, будут смотреться представители из общества защиты животных и закоренелые «гринписсовцы». Ручаюсь вам, что отведав баррачу и придя в дикий восторг, они позабудут не только о своих организациях, но и обо всём остальном на свете. Потому как, что может быть лучше

молодого барашка, да под хорошее домашнее вино?

Тандыр-кабоб (барашек, запеченный в тандыре)

Зебо на ба хар забон тавон
суфт,
Ёкут ба хор чун тавон суфт?
Не всяк язык способен
красоту и прелесть передать,
Способна ли обычная колючка
просверлить гранат?

(Джалалиддин Руми)



Бряд ли, следует особо обсуждать относительно корней и происхождения этого древнего блюда? Оно, вне всяких сомнений, могло возникнуть исключительно в среде скотоводов-кочевников, издревле населяющих среднеазиатский регион.

Сама технология приготовления тандыр-кабоба заставляет нас взглянуть на это блюдо под несколько иным углом зрения, невольно перенося наше сознание на несколько веков (а может — тысячелетий) назад. И в самом деле: этот процесс настолько уникален и прост одновременно, что его невозможно отнести ни к одному из известных на сегодняшний день типов: ни к жарке, ни к запеканию, ни к копчению, ни к варке, ни к тушению, ни к приготовлению на пару. И, тем не менее, все эти способы обработки в той или иной степени, несомненно, присутствуют здесь!

Барашек молочный (6–7-месячный) — 15–20 кг

Помидоры — 2 кг

Чеснок — 200 г

Кинза молотая (семена) — 100 г

Арча (ветки горной ели) — 10–12 шт.

Соль — 200 г.

Из посуды и инвентаря:

Тандыр (глиняная печь) — 1 шт.

Таз (на 15 л) — 2 шт.

Емкость с водой — 1 шт.

Металлические стержни — 3 шт.

Табак (плоское круглое блюдо) — 1 шт.

Отправляясь в творческую командировку, я специально попытался выяснить — где, в каком из регионов сегодняшнего Узбекистана, эти традиции, связанные с приготовлением данного блюда, сохранились в максимально приближенном варианте, то есть, близким к «классике».

Путём нехитрых многочисленных опросов, являющихся, кстати, своеобразной безошибочной «лакмусовой бумажкой», я пришел к заключению, что есть только три области, где готовят исключительный, а следовательно и самый вкусный тандыр-кабоб. Это — Кашкадарьинская, Джизакская и Сурхандарьинская области. Из этих трёх я выбрал первую и, не теряя времени, отправился в город Косон, расположенный в 130 км. от Бухары.

Во-первых, я хочу выразить свою сердечную благодарность тем родственникам и друзьям, которые помогли мне осуществить

эту поездку, сделав её максимально комфортной и удобной во всех аспектах. Всё было заранее оговорено и подготовлено к тому, чтобы я имел возможность не только отснять все этапы приготовления, но и лично пообщаться непосредственно с самим поваром.

Им оказался очень симпатичный и скромный молодой парень Анвар Атоев. Как, вскоре выяснилось после нашего с ним знакомства, все предки нашего героя были потомственными мясниками-поварами («кассоб» тадж.), специализирующиеся на приготовлении подобных блюд.

Заранее хочу предупредить российского читателя: я сознательно старался избегать в своём репортаже всякой искусственности, дабы максимально отобразить живую и естественную производственную обстановку и этапы приготовления данного блюда так, как это происходит ежедневно.

Теперь, буквально пару слов о так называемой «антисанитарии».

«Господи, боже мой! Какая антисанитария!» — воскликнет, возможно, какой-нибудь российский «чистюля», не знакомый с азиатской кухней.

Нисколько не оправдываясь и не пытаясь разубедить закоренелых скептиков, хочу только отметить, что эта внешняя видимая «производственная грязь» никоим образом не соприкасается с самим продуктом и не отражается на качестве последнего. Я, например, не заметил ни единой мухи. Главное, чтобы сам повар был предельно аккуратен и чистоплотен. Как на работе, так и в быту.



Для начала молодой шеф познакомил меня с тандыром — специальной глиняной печью, в котором принято печь лепешки и самсу. При этом, он признался, что печь эта временная и сложена была наскоро, а потому вряд ли выдерживает серьезной критики. Печь была сложена из обычного жженого кирпича, после чего обмазана (как снаружи, так и внутри) специальным раствором, состоящим из обычной земли, воды и соломы. Иногда, для пушей надежности, некоторые мастера добавляют в этот раствор конский волос.

Начинают с того, что в печь закладывают хорошенько просушенные дрова (саксаул, карагач, тутовник) и зажигают. На это уходит, как правило, около двух часов времени. Необходимо непременно дожидаться, пока не сгорят все дрова и температура в печи не достигнет нужной температуры.

Предоставим теперь тандыру накаляться, а сами, тем временем, спустимся в подсобное помещение и понаблюдаем за разделкой туши и последующим маринованием мяса.

Анвар открыл огромный холодильник, в котором на специальных крюках было развешено с десяток освеженных бараньих туш.

— Не многовато ли? — засомневался я, кивая головой в сторону «мраморных кулинарных изваяний».

— Не-ет, что Вы? — снисходительно улыбнулся мне шеф. — Бывает, что за день уходит и больше.

Каждая туша молочного барашка (6–7 месячного) весит примерно от 15 до 20 килограмм. Как объяснил мне мастер, за одну закладку в тандыр, уходит как раз один такой барашек. Его следует разрезать на шесть крупных кусков. Не считая курдюка (баранье сало) и печени.

Вначале срезается курдюк, который при помощи остро отточенного ножа, разрезается надвое, а затем каждый шмат по отдельности слегка пластуется, превращаясь благодаря насечкам в один плоский кусок.

Затем мастер отработанным движением срезает лопатки с обеих сторон (вместе с передними ногами). Крупные трубчатые кости в пару местах перерубаются топором, но не до конца! А сама, каждая из лопаток, подвергается грубой обвалке, оставаясь при этом на кости. После чего, то же самое продельвается с двумя задними ногами, превращая каждый окорок в один сплошной распластаный кусок. Наконец, на оставшиеся с двух сторон ребра, также делаются насечки.

Теперь переходим к соусу.

В конкретном случае, наш герой использовал для этих целей обычные помидоры, которые он просто-напросто законсервировал

в кипяченой воде. На моих глазах он вскрыл банку консервным ножом, слил в сторону жидкость и... прозаично прокрутил томаты через мясорубку. Вслед за помидорами были пропущены 4–5 головок чеснока. Анвар ободрал с них только внешнюю шелуху, что легко поддалась. Затем тщательно перемешал всю эту массу. Вот и весь соус.

Зачерпнув в бадью с соусом свою руку, усто (мастер) приступает к маринованию. Он обильно смазывает каждый кусок (с двух сторон) приготовленным соусом, после чего пересыпает гору мяса, вначале, крупной солью, а затем размолотыми семенами кинзы. Как только все куски прошли необходимую процедуру, шеф берет огромный таз и складывает в него слоями мясо, не забывая через каждый слой подкладывать веточку арчи — разновидность горного можжевельника. Сколько я не пытался найти его латинское название, мне это, к сожалению так и не удалось. Но то, что не любая арча подойдет — это я заверяю ответственно.

Теперь мясо оставляют мариноваться часа на два-три, а пока можно посмотреть — что у нас там творится с дровами. В нашем случае, первая партия дров уже догорала, а потому усто вновь подкинув дровишек, послал меня за стол, к товарищам — наслаждаться пробуждающей природой, а попросту, пить водку. Для приличия я немного покочевряжился, однако благоразумие взяло верх и я, сделав с видимой неохотой пару ленивых шагов, не заметил как перешел на приличный галоп.

— Я пришлю за Вами, когда прогорят угли! — успел бросить мне вдогонку мой молодой коллега.

Когда примерно через час, «гонец из Пизы» доложил, что меня ждут, то — признаться — я не сразу и сообразил, о чем, собственно, идёт речь: мне уже так было хорошо... Однако, совесть и долг перед моими читателями совместными усилиями перевесили чашу весов и я, как прилично поддтая горная козочка, поскакал по узкой дорожке, ведущей к тандыру, весело гундозя себе под нос:

«Кто ходит в гости по утрам, тот поступает мудро:

То тут — сто грамм, то там — сто грамм, на то оно и утро!»



Этапы приготовления. Фото автора

Я успел вовремя: Анвар уже заканчивал подвязывать оставшиеся куски мяса медными проволочками к третьему стержню. Два предыдущих покоились на специальных крюках: на них также болтались огромные куски мяса, представляя собою наглядный стенд. Кое-где, между мясом были проложены веточки арчи, предварительно обильно смоченные водой. Как пояснил мне мастер, смачивать нужно обязательно, иначе ветки обуглятся и сгорят. На отдельной металлической сетке покоились курдюк и печень.

Наконец, шеф взобрался на тандыр и, пошуровав кочергой угли, опустил прямо в центр емкость с водой. Теперь можно было устанавливать и сами стержни. Все они поочередно были установлены параллельно друг другу, своими краями упираясь за «жерло вулкана». После чего, прямо на стержни повар положил сетку с курдюком и только затем накрыл это хозяйство огромным тазом. Поверх таза была наброшена мокрая холщевая ткань, проще говоря, мешковина.

Тем временем, шустрый помощник успел уже замесить рядом раствор глины, который они вдвоем с шефом принялись обмазывать таз по окружности.

— Вот и всё! Через час с небольшим мы Вас снова позовём. —

сообщил мне Анвар, закончив обмазывать. — А пока можете вернуться к своим друзьям.

На этот раз, долго упрашивать меня не пришлось: тем же макарон я радостно поскакал обратно, страшно переживая — не много ли там выпили без меня, в мое отсутствие и не ждет ли меня «штрафная» чарочка.

Оказалось, что мои волнения были безосновательны: на Востоке считается неприличным пить в отсутствие гостя. Я застал моих терпеливых хозяев за неспешной беседой о погоде, о весне, о том, какой урожай ожидается в этом году... Словом, создалось такое ощущение, словно я и не уходил от них вовсе. И это их врожденное чувство такта вновь заставило меня устыдиться и... опрокинуть от стыда ещё одну стопочку. А потом, ещё одну... и ещё...

Благодаря российской закалке, я был почти что совсем трезвый, когда через час тот же самый мальчишка-гонец прибежал мне сообщить, что «тело готово к выносу». Пока, имелось в виду не моё. Сконцентрировав все свои мысли на своей походке, я уверенным шагом двинулся за пацаном. От «горной козочки» и след простыл: вероятнее всего, в тот момент я больше всего походил на грузного борова, объевшегося желудей.

Анвар терпеливо дожидался меня, приготовив лопату. Заметив меня, он начал энергично разбирать глину, осторожно разрушая «вавилонскую башню».

«Это ж, сколько раз за день ему предстоит строить и ломать?» — промелькнуло у меня в голове. И наравне с состраданием к этому молодому парню, я проникся глубоким уважением к его непростой и благородной работе. Трудолюбие — пожалуй, одна из самых отличительных качеств, присущее жителям этого края, прививаемое родителями с самого раннего возраста. А потому, им незнакомо такое слово, как «лень». Не они боятся работы, а наоборот — работа боится их...

Я заморожено смотрю, как подкопченные живописные куски готового мяса нежно плюхаются в огромный эмалированный таз и чувствую, что у меня начинают собираться слюнки. Молодой усто энергично и живо, по-деловому отдает короткие приказы своим подчиненным и те, в свою очередь, беспрекословно и быстро выполняют его команды. Всё работает как единый отлаженный механизм: заминки тут произойти не может.

Наконец, из тандыра вынимается емкость с наполовину испарившейся влагой, и ребята вновь подкидывают в ненасытное «горло» очередную охалку дров: на очереди маринуется уже следующая туша молочного барашка.

Мне ничего не остается, как крепко пожать руку мастеру,

пообещав, что я обязательно напишу про него. Анвар смущенно улыбается: с одной стороны, конечно же, неплохо, когда о тебе пишут. Однако, уже буквально через секунду-другую каждодневные хлопоты заставляют его вернуться к своим обязанностям: извинившись передо мной, он вновь с головой уходит в свою работу, распекая кого-то и заставляя свою команду сосредоточиться и действовать живо.

Через короткое время на нашем столе появляется долгожданное блюдо. Сочетание трав, специй и арчи придают баранине такой неповторимый и специфический аромат и вкус, что его совершенно невозможно описать. Во всяком случае, мне это оказалось не по силам. Странно, но не столько хочется, есть, сколько наслаждаться им как неким живописным полотном. Как настоящим произведением искусства. В каждом кусочке мяса чувствуется душа мастера. И так не хочется разрушать эту композицию.

— Гирет, гирет! (тадж.) Олинг, олинг! (узб.) («Берите, угощайтесь!») — вперемежку на двух языках обращаются ко мне мои гостеприимные хозяева, предлагая отведать мне настоящего тандыр-кабоба.

И я не смею им отказать. Но перед этим, достаю свой фотоаппарат, чтобы запечатлеть этот кулинарный шедевр. Шедевр, достойный кисти самого Рембрандта, Рубенса или Тициана из Кодора. А если быть ещё точнее — непревзойденное произведение кулинарного искусства, работы настоящего мастера усто-Анвар из Косона!

Поча (отварные говяжьи ножки)



Ряд торговцев ливером. Фото автора

Одно дело, тощие ножки барана и совсем другое — «поча», то есть, ножки быка (коровы, теленка), иными словами то, что россияне именуют путовым суставом.

Как тут не вспомнить шуточный афоризм моего минского друга, который по поводу моего с ним диспута на тему восточных красавиц, где я всячески отстаивал красоту и грацию «наших газелей», глубокомысленно и философски изрёк: «Тощая корова ещё не газель»...

В России из субпродуктов принято варить студни и холодец, у армян есть традиция собираться по утрам на хаш, ну а в Средней Азии существует немало любителей, которые предпочитают почка.

На любом восточном базаре можно встретить ряды торговцев ливера, говяжьих ножек и прочих деликатесов. Однако, многие местные жители предпочитают собственноручно приготовить это нехитрое блюдо. Для этого, они приобретают говяжьи ножки и с помощью паяльной лампы вначале тщательно опаливают её со всех сторон. Затем, сбивают копыта, не менее тщательно скоблят и чистят ножом и замачивают в холодной воде на пару-тройку часов. После чего, несколько раз промывают, делают небольшой надрез в основании копыта и только после этого кладут в глубокую посудину, заливают водой и ставят на огонь. Как только вода закипит, убавляют пламя, снимают пенку и, прикрыв крышкой, варят на маленьком огне 3–4 часа. Если предполагается варить студень или холодец, то время варки увеличивается на пару часов. В конце варки, солят, кладут лавровый лист, несколько горошин черного перца. Наконец, аккуратно изымают аппетитную ножку и выкладывают её на широкое блюдо («табак»), остужают и... приступают к трапезе. Едят, как правило, исключительно руками.

Поскольку говяжьи ножки относятся к так называемой второй категории субпродуктов, с большим содержанием в них коллагена и эластина, то в процессе еды пальцы быстро становятся липкими. Поэтому, предварительно перед каждым едоком ставится косушка с теплой водой и льняная или ситцевая салфетка для рук.

По окончании трапезы, традиционно пьют горячий зеленый чай. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что не все предпочитают следовать этой древней традиции. К примеру, я знаю немало товарищей, которые убеждают меня в том, что крепкий сорокаградусный напиток, известный, кстати, не только россиянам, как нельзя более всего сочетается с этим блюдом. Что ж, как говорится, о вкусах не спорят...

Мне остается добавить, что привычного соуса, вроде горчицы или хрена к этому деликатесу не нужно: почка — «птица» гордая и никакого соседства или партнерства не признает.

Гипо (ливерный сбой в бараньем желудке)



Бухарский дастархан. Фото автора

Следующий рецепт, ярко иллюстрирующий пример того, как из... ничего можно сделать конфетку, рассчитан на любителей потрошков и прочего ливера, иначе говоря, сбоя.

Бараний желудок (требуха)

Ливер (печень, почки, легкое, сердце) — 1,5 кг

Лук репчатый — 500 г

Когда мы с вами произносим слово «колбаса», то в воображении сразу всплывает витрина центрального гастронома, за стеклом которой лежат аккуратные длинные палки, отличающиеся между собой только диаметром и начинкой. Представить себе бесформенную колбасу просто невозможно. Но именно о такой колбасе и пойдет речь ниже, поскольку формой своей она более всего походит на мяч, который используют регбисты. Всё объясняется просто: оболочкой данной колбасе служит... бараний желудок. Правда, перед тем, его тщательно вычищают и промывают несколько раз.

Для начала, делают небольшой разрез на бараньей требухе, выворачивают желудок наизнанку и хорошенько промывают под холодной водой несколько раз. Затем — горячей водой. После чего, обсушивают, пересыпают с обеих сторон солью и вновь оставляют на некоторое время. Наконец, промывают в последний раз и зашивают суровыми нитками (а лучше — бараными же кишками) один конец желудка. С противоположного конца — заполняют начинкой. В качестве начинки, как правило, служат: печень, легкие, почки, печень, сердце... Всё это тщательно промывается, режется на куски и пропускается через мясорубку или рубится мелко от руки. В старину, для этих целей использовали большую деревянную колоду из твёрдых пород дерева (урючина, орех) и огромный нож с широким лезвием, очень смахивающий на мексиканское мачете.

Остается добавить мелко порубленный лук репчатый, специи (соль, перец черный, зира, барбарис, кинза) и тщательно вымесить руками полученный фарш, которым заполнить полость желудка.

Тут, настало время объясниться, дабы расставить точки на «і». В последнее время, мне очень часто доводится сталкиваться с симпатичными картинками, на которых изображены повара, работающие в белых резиновых перчаточках. Всё так чистенько, аккуратно, мило, а главное — как вероятно кажется самим издателям, публикующим такие книжонки — эстетично и гигиенично. И всё — настолько далёко от реальной жизни. Нет-нет: я нисколько не против соблюдения норм гигиены и прочего. Но, когда я пишу об особенностях конкретной кухни, я обязан следовать не только традиционным установкам, что живы в народе и поныне, но и придерживаться хотя бы элементарной правды жизни, поскольку, всякий раз, как только я собираюсь напаять это белоснежное резиновое изделие, моему взору невольно предстают мои предки, которые с изумлением взирают

на сие чудо. Как им объяснить, что это всего лишь так положено, чтобы картинка вышла посимпатичней и не вызвала неприятных ассоциаций у брезгливого и изнеженного читателя? Одним словом, ни в коей мере не осуждая тех, кто предпочитает экипироваться (как хирург перед операцией) во всё стерильное, я принципиально буду придерживаться тех принципов, которые — на мой взгляд — соответствуют здоровой логике и реалиям нашей жизни. А потому, чтобы в дальнейшем более не возвращаться к этой теме, я — как и моя бабушка — буду: перемешивать салаты, месить и раскатывать тесто, замешивать фарш и есть готовое блюдо исключительно руками. Естественно, тщательно следя за их чистотой и соблюдая все санитарные нормы. То есть, так, как это делали наши предки.

Ну, а теперь, хорошенько помыли руки с мылом, и — продолжили. По заполнению фаршем желудка, зашивая второй конец, опускают полуфабрикат в кастрюлю или казан, заливают водой и варят около 3–4 часов при небольшом пламени. В конце варки, колбасу следует проткнуть в нескольких местах острой тонкой иглой.

Некоторые предпочитают запечь в духовке или «тандыре» (специальная глиняная печь).

В конце фаршированную требуху аккуратно извлекают из кастрюли, дают ей остыть и затем режут на порционные куски.

Хасиб (домашняя колбаса)

Ещё один рецепт домашней колбасы из ливера, очень схожий во многом с предыдущим. Однако, здесь, вместо требухи, в качестве оболочки используют непосредственно бараньи (а ещё лучше — говяжьи) черева, а по-простому, кишки. Для этого, толстую кишку замачивают в теплой воде, затем — выворачивают наизнанку, натирают солью и несколько раз промывают под проточной холодной водой.

Бараньи кишки — 50–60 см

Баранина — 100 г

Селезенка — 200 г

Легкое — 200 г

Почки — 100 г

Курдюк — 100 г

Рис — 130–150 г

Специи (соль, перец черный молотый, зира, тимьян) — по вкусу.

Наконец, вновь выворачивают кишку, связывают крепко один конец (можно, суровыми нитками), и с помощью воронки наполняют её подготовленным фаршем. После заполнения завязывают второй конец, опускают в кастрюлю или казан и варят при маленьком пламени 2–2,5 часа.

Для приготовления фарша, мясо и ливер мелко рубятся специальным ножом на колоде, после чего, всё складывается в миску. Добавляется мелко порубленный лук, тщательно перебранный и промытый рис, соль, пряности, 1 стакан воды и всё тщательно вымешивается. Заполненную фаршем колбасу укладывают в кастрюлю, наполняют водой и ставят на плиту.

Как только вода закипит, следует убавить огонь до минимума, проткнуть в нескольких местах тонкой иглой и оставить вариться не менее двух часов. По окончании варки, осторожно извлечь колбасу и остудить.

Существует также и другой способ приготовления этого блюда. Колбасу не варят, а помещают в каскан и готовят на пару. В этом случае, время готовки сокращается до полутора часов.

Как правило, эту закуску подают в холодном виде, нарезая как обычную колбасу.

Думгоза (бычьи хвосты на пару)



Думгоза. Фото автора

Ну, вот мы и подобрались к хвосту.

Однажды, сидя у телевизора, я случайно наткнулся на передачу где, в частности, рассказывалось об одном не то голландском, не то бельгийском шеф-поваре — обладателе многочисленных мишленовских звёзд — который получил первый приз за приготовление... супа из телячьих хвостов. Между прочим, заслужить хотя бы одну такую звезду совсем не просто. Их присваивает компания Мишлен, основанная в 1889 году, прославленным поварам «от кутюр», то есть супер-мастерам своего дела (хотя, не только поварам, но и ресторанам). Признаться, я был несколько ошарашен и смущён.

И, вспомнив своих предков-земляков, был крайне расстроен. Эти скромные ребята, конечно же, никакого понятия о звездах Мишлена не имели, всю свою жизнь готовя из хвостов не только супы, но и прочие деликатесы, насобачившись на этом деле так, что европейские повара раскрыли бы рты от удивления. Взять, хотя бы, ту же самую «Думгозу» — забытую сегодняшним поколением поваров, но хорошо зарекомендовавшую себя среди старожиллов, убеленными сединами. Мы же, с вами, тоже попробуем приготовить несколько необычный вариант этого

блюда.

Бычьи хвосты — 800 г

Лук репчатый — 300 г

Специи (зира, соль, черный перец) — по вкусу

Укропа — 30 г

Уксус столовый — 10 мл.

Самое сложное, пожалуй, это приобретение самих говяжьих хвостов. Однако, если вам, всё же, удалось их раздобыть, то дальнейшее не представляет особой сложности.

Необходимо только тщательно зачистить и вымыть хвост и порубить его на небольшие куски поперек хряща, который служит продолжением скелета животного.

На плиту ставим каскан («мантышницу»), то есть, пароварку и, пока вода закипает, промываем тщательно куски, после чего, хорошенько перетираем их солью, черным молотым перцем и зирой. Оставляем их на некоторое время (30 мин.) в миске, давая возможность замариноваться.



Этапы приготовления. Фото автора

Как только вода в каскане закипит, укладываем равномерно куски хвостов на ярусы-листы и, опустив их в пароварку,

оставляем вариться на час с небольшим.

Тем временем, можно приготовить легкий гарнир, состоящий из нашинкованного лука, уксуса и рубленной зелени. Лук необходимо сложить в дуршлаг и обдать в течение секунды кипятком. Подождать немного, пока он чуть остынет и полностью не стечет вода, после чего, переложить в миску, сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить и слегка отжать чистыми руками. И только затем, добавить мелко порубленный укроп, вновь перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить на время в холодильник, дабы немного дать возможность промариноваться гарниру.

По истечении указанного времени, выключаем плиту, открываем крышку казана и изымаем содержимое. Нам остается лишь, аккуратно переложить готовые хвосты на подготовленное блюдо, присыпать сверху подготовленный гарнир и — можно приступать к трапезе.

Казы (конская колбаса)

Казы — или попросту, колбаса из конины — с давних пор обрела своё прочное место в домашнем меню скотоводов-кочевников. Это и понятно, ибо в ходе эволюционного развития, немалый период отводится к тому времени, когда наряду с основными своими функциями домашнего животного, выполняющего сельскохозяйственные работы, лошадь также играла немаловажную роль на театрах военных действий, а также, помимо всего прочего, удовлетворяла непосредственную нужду человека при голоде, являясь для последнего идеальной пищей.

Обычный способ приготовления казы довольно прозаичный: мясо лошади измельчается попеременно с жиром, приправляется различными специями и вся эта масса туго набивается в кишки, которые затем сворачивают в кольца и хранят в подвешенном состоянии в хорошо проветриваемом помещении. Иногда коптят. Таким образом, казы, являющийся собой образец древнейшей колбасы, прекрасно может храниться довольно продолжительное время, представляя собой консервированный запас продуктов на «черный день».

Правда, исходя из медицинской терминологии восточных медиков, которые разделяют блюда на «влажное» и «сухое», «горячее» и «холодное», казы относится к категории «горячих». Это означает, что есть это мясо можно только в определенный период — с поздней осени и до ранней весны — дабы избежать неприятных последствий для организма, в виде аллергии и так далее. В отличие от баранины, говядины и даже верблюжатины мясо ее довольно жесткое, так как туша лошади буквально испещрена многочисленными жилами и мускулами, а потому мастера, умеющие должным образом приготовить казы (вкусное и не жесткое), ценятся на вес золота.

И, тем не менее, конскую колбасу несложно приготовить и в домашних условиях. Для этого нам потребуется:

Конина — 800 г

Конское сало — 400 г

Толстая кишка лошади, длиной в 50–60 см

Специи (зира, соль, черный перец молотый).

Самое неприятное — очистка и промывка конской кишки. Вначале, её, с помощью длинного прутика выворачивают наизнанку, обильно посыпая солью и через некоторое время

тщательно счищают под струёй холодной проточной воды. Эта процедура повторяется несколько раз, пока не исчезнет специфический запах и кишки не очистятся. Затем кишку вновь выворачивают в исходное состояние и продолжают тщательно промывать с внешней стороны. В заключение, её окончательно промывают в горячей воде.

Наконец, приступают к нарезке самого мяса. Конину и сало нарезают на полоски длиной около 6–8 см и шириной в 1–2 см, складывают в эмалированную посуду, заправляют солью и специями (зиры туда идёт немало), тщательно перемешивают содержимое, накрывают сверху льняным или холщевым полотенцем и ставят на сутки в холодильник.

Затем, один конец накрепко обвязывают суровыми нитками и с противоположного конца медленно, но верно начинают запихивать подготовленную начинку. Мясо и сало должны равномерно чередоваться. Если всё соблюдено верно, то указанное количество мяса как раз должно заполнить полуметровую кишку. Оставшийся конец кишки также накрепко обвязывается суровой ниткой.

Теперь, остается только повесить колбасу за нитку в хорошо проветриваемом помещении и оставить сушиться, а точнее — подвялиться. Можно сказать, что казы почти готово.

В некоторых сельских местностях, жители предпочитают копченую конскую колбасу. Для этого, они подвешивают полуфабрикат прямо внутри трубы, которая тянется от домашней печи. Печь же, отапливается дровами. Через пару месяцев, приготовленное таким образом казы, не уступает по качеству самым изысканным и дорогим колбасам столичных супермаркетов.

В основном же, казы варят. В глубокий казан наливают воду (на три четверти), опускают туда заполненную кишку и при небольшом пламени проваривают колбасу в течение 2–3 часов. При этом, как только вода закипит, необходимо снять пену и на забыть в трех-четырех местах проколоть острой и тонкой иглой кишку, дабы последняя, нагревшись, не лопнула.

После того, как казы сварилась, осторожно изымают, дают немного охладиться, а затем нарезают на кружочки, толщиной примерно в 1 см.

Идеальным спутником к конской колбасе, как правило, является мелко нашинкованный колечками репчатый лук, слегка приправленный черным перцем и сбрызнутый соком лимона или уксусом.

Қаиш (отварные квадратики из теста с подливой)



Қаиш. Фото автора

На тесто:

500 г муки

2 яйца

80 мл воды.

На поджарку (пиёздоғ):

100 г топленого (можно растительного) масла

2–3 луковицы

2–3 картофелины

1 морковь

30 г томатной пасты (не менее 25 %-ной)

500 мл воды кипяченной

соль, перец по вкусу.

Замесить крутое тесто на яйцах и воде, дать полежать минут 10–15. Затем обомнуть его и снова и, закрыв крышкой, дать

полежать примерно столько же. После этого тесто тонко раскатать скалкой.

Пару слов о скалке.

Обычно, скалки в магазинах и на производстве, чаще всего, встречаются только короткие (25–35 см), утолщенные в середине и тонкие ближе к краям. Возможно, они для чего-то и предназначены, но только не для среднеазиатской кухни. Лучшая скалка получается из заготовок для обычных швабр! Понятное дело, что швабру рабочую использовать в нашем деле ни в коем случае нельзя. Речь идет о «болванках» для швабр. Отбираете ровную и гладкую со всех сторон «болванку», отмеряете 80 -100 см, отпиливаете и храните её у себя как «зеницу ока». Теперь вам могут только завидовать «знатоки восточной кухни», ибо такая «волшебная скалка» ещё не один раз окажет свою услугу при приготовлении таких блюд, как «угро», «манты», «самбўса» и др.



Этапы приготовления. Фото автора

Итак, продолжим.

Раскатать тесто тонко (это означает, что ваше тесто должно выглядеть как скатерть, диаметром примерно в 1 метр), нарезать на квадратики размером 8 на 8 или 10 на 10 см. и отварить их в

несколько подсоленной воде до готовности. Выловить шумовкой готовые квадратики и переложить их по отдельности на блюдо, промазывая каждый слой топленным (можно растительным), но лучше кунжутным маслом. На каждую тарелку следует класть не более двух — трёх слоев.

Остается только залить эту красоту сверху поджаркой (которую мы должны приготовить заранее!), поблагодарить Бога и приступить к трапезе.

Приготовление поджарки (пиёздоґ): разогреть в латке масло, положить в него мелко нашинкованный полукольцами лук. Минуты через 3–4 положить следом порубленную на маленькие кубики морковь (можно сразу-же посолить и поперчить) и всё перемешать. Пока морковь с луком жарятся, следует уговорить картофель — либо на мелкие кубики, либо — на брусочки. На это уйдет ещё минут 5–7. Положить картофель, перемешать всё и жарить на среднем огне ещё 3 минуты. Затем положить томат-пасту, перемешать массу, пожарить с полминуты и только затем залить водой. Как только содержимое латки закипит, убавить огонь до минимума, накрыть латку крышкой и тушить до готовности (примерно 10–15 минут). По окончании готовки можно забросить туда мелко-рубленный чеснок.

Тухум-барак (отварные конвертики из теста с яйцом и маслом)



Тухум-барак. Фото автора

Мне часто вспоминается моя бабушка, с ее худыми натруженными руками, сетью испещренных — с выпуклыми прожилками — вен. Теперь, когда ее не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После нее, мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность, с ее холодной расчетливостью и потребительским отношением к жизни. Даже, навещаясь в гости, к своей дочери (моей маме), она умудрялась с собой, в тряпочке, принести немножко мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет. Сколько себя помню, почти всегда (стоило мне появиться в гостях у своего дяди, где проживала моя бабушка), заставлял ее в ошхоне (на кухне), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, — почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает на ней древним, допотопным ножом с широким лезвием («корди ош») мясо. Ведь, для этих

целей люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо? Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно постукивать, совершая вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные ее чудесными руками, я продолжал удивляться ее терпению и усидчивости, не понимая самого главного — все самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат, не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло значительно позднее, когда мне перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда восточной кухни держатся исключительно «на руках» и в этом, конечно же, нет ничего удивительного. Традиции, особый многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особого отпечатка на бухарцев во всем, включая при этом и такую область, как кулинария. Здесь, пожалуй, как нигде, наиболее ярко и рельефно ощущается и просматривается эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят свое применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что поздно стал проявлять интерес подобного рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности.

Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей личное участие со стороны человека и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, мы — без сомнения — теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые ещё остались не завоеванными научно-техническим прогрессом. И среди них, такие блюда как лагман, манты, тухум-барак. О последнем и пойдет речь.

Дословный и прямой его перевод звучит так: «тухум» — «яйцо», и «барак» — «вареное». «Подумаешь: вареное яйцо», скажете вы и — будете неправы.

Собственно, вся сложность заключается только в том, чтобы «конвертики» из теста, в которые надо будет залить смесь из молока, масла и яиц, были плотно «запаяны» и не разорвались бы во время варки. То есть, чтобы содержимое не вытекло наружу. Есть еще целый ряд тонкостей, но это уже потом, во время процесса готовки. А пока вернемся к нашим «баракам». Само это слово, подразумевает способ готовки и означает — «варить». В бухарской, каршинской и самаркандской кухне этот термин встречается достаточно часто, применительно и к другим блюдам. Например, существует и такое блюдо, как каду-барак («каду» — «тыква»). Тыква, сваренная в тесте. Что-то вроде вареников. Однако, если вам повстречается словосочетание «каду-бичак», то это не одно и то же. Слово «бичак» означает глагол «печь», «жарить». Но это так, для общего развития.

В заключение, перед тем как мы приступим с вами к непосредственному приготовлению данного блюда, я должен только отметить, что тухум-барак хорош как в горячем виде, так и в холодном.

Лично я для себя, так и не решил окончательно — в каком же виде его лучше есть.

В принципе, «не так страшен черт, как его... «малютка». А потому — давайте и мы рискнем — авось, что-нибудь да получится. Но для начала мы, как всегда, определимся с продуктами:

На тесто:

Мука в/с — 500 мл

Яйцо — 1 шт.

Вода — 250 мл.

На начинку:

Яйца — 8 шт.

Масло кунжутное — 50 мл

Масло растительное — 250 мл

Молоко — 300 мл

Соль — по вкусу.

Отдельно:

Вода (подсоленная) — 200 мл.

Как всегда, вначале следует замесить крутое тесто. Для этих целей берем глубокую миску, вливаем туда полный стакан обыкновенной (но лучше остуженной кипячёной) воды,

забрасываем пол чайной ложки соли, вбиваем одно яйцо, размешиваем тщательно до однородной смеси и затем осторожно всыпаем муку, одновременно замешивая круговыми движениями тесто. Не пытайтесь всыпать сразу всю муку. Оставьте немного на подпыл.



Этапы приготовления. Фото автора

Хорошенько вымесив тесто и скатав его в шар, оставляем минут на 10–15 в миске, накрыв плотно сверху тарелкой, чтобы оно не обветрилось. Через указанное время его необходимо будет вновь обмять и, подсыпав на дно миски чуть-чуть муки, обратно дать отдохнуть 10–15 минут. И наконец, в третий раз снова обработать и оставить для того, чтобы минут через 5–6 начать раскатывать тесто в обычный блин, как на манты. Тем временем, достаем другую глубокую миску и осторожно вбиваем туда все 8 яиц, внимательно следя за тем, чтобы среди них не попало испорченное. Теперь берем в руки обыкновенный кухонный нож и начинаем «рубить» им яичную смесь. Именно рубить (совершать методичные поступательные движения сверху вниз), наклонив для удобства слегка миску на бок и постепенно вращая ее вокруг своей оси. Минуты две-три, не более. Ни в коем случае не пытайтесь «облегчить» себе задачу, взяв на вооружение миксер! В этом случае, есть вероятность того, что придется всю смесь вылить в раковину и начать заново.

Если вы меня попытаетесь спросить: «почему, собственно, рубить, и именно ножом?», то я вам просто и откровенно вынужден буду сознаться: не знаю. Я и в самом деле, не знаю — исходя из каких законов, следует поступать именно так, однако, твердо верю в то, что наши предки ничего просто так не

выдумывали и всё имеет под собой разумную основу.

В отдельной небольшой мисочке следует смешать молоко с кунжутным и растительным маслом. Если никак не удастся достать настоящего кунжутного масла, тогда придется заменить его растительным. Результат, соответственно, следует ожидать чуток похуже. Не забудьте, при этом, посолить немного смесь.

Наконец, продолжая «рубить» яичную смесь, потихоньку вливаете в них смесь из молока, масла и соли. Ещё некоторое время продолжаете мешать (1–2 минуты), после чего можете отложить миску со смесью в сторону.

Ставим на плиту казан или алюминиевую кастрюлю, заполняем на три четверти водой и, пока вода закипает, приступаем к раскатыванию теста. Чтобы не повторяться, предлагаю посмотреть в рецепте про «манты». Вся процедура протекает «один к одному», за исключением последнего момента: там мы разрезаем на «квадратики», а здесь следует разрезать на «прямоугольники», длина которых вдвое больше ширины. Теперь подготавливаем небольшой поднос, который устилаем чистой льняной или вафельной салфеткой, складываем на неё наши «прямоугольники» небольшими стопками (чтобы не слиплись между собой) и сверху накрываем ещё одной салфеткой для того, чтобы заготовки не обветрились.

В небольшую чашку наливаем воды, чуть-чуть соли и хорошенько размешиваем содержимое. Берем первый «прямоугольник» теста, раскладываем её перед собой (можно на разделочной доске), опускаем палец в соленую воду и смачиваем им длинные края «прямоугольника». Затем складываем почти (!) пополам (не вровень, а чуть-чуть, на 2 мм, пониже) и плотно прижимаем края образовавшегося «конвертика». Внешний вид напоминает незапечатанный почтовый конверт, с той лишь разницей, что он получился квадратный, а не прямоугольный.

А теперь нам остается аккуратно столовой ложкой влить немного внутрь конвертика подготовленную смесь, прикрыть верхний край теста, плотно прижать (как бы склеить) и... опустить «запечатанный конверт» со смесью в кипящую воду. И срочно приступить к следующему.

Вообще, как вы, вероятно уже догадались, это блюдо также является семейным. То есть одному здесь справиться очень сложно. Поэтому, следует разделить на две (а еще лучше — на три) группы: один шустро лепит пустые конвертики, другой заливает смесь, плотно запечатывает и передает третьему. Задача последнего, заключается в том, чтобы опускать эти конвертики в кипящую воду и следить за тем — какие из предыдущих (всплывших на поверхность «бараков») уже готовы, чтобы их

вовремя изъять и уложить на широкое плоское блюдо. Последнее также необходимо в обязательном порядке смазать растительным маслом. Если какой-либо из конвертиков окажется не совсем плотно «запаянным», то во время варки из него может вытечь наружу вся смесь, а за это уже можно смело дать поварешкой в лоб тому, кто стоит на «посту № 2».

Тот, конечно же (если не дурень), может быстро смекнёт, «перевести стрелки» на «пост № 1», в результате чего создается нормальная домашняя обстановка в которой нам привычнее всего заглатывать наши «бараки». «Крайнего», как всегда, отыскать бывает очень сложно, но это только сплачивает и укрепляет коллектив.

Готовые тухум-бараки следует укладывать на широкое плоское блюдо («табак»), порознь друг от друга, максимум в три слоя. Причем каждый слой «бараков» необходимо обильно смазывать разбавленным кунжутным маслом. Заполнив одно блюдо, следует взять другое и так далее, пока все заготовки не закончатся. Варятся они, как правило, минуты 3–4, не больше.

В заключение, хочу выразить свое восхищение теми, кто решился-таки приготовить это блюдо, несмотря на относительную сложность и трудоемкость отдельных его этапов. Уже за одну решимость — довести дело до логического конца — я смело могу зачислить вас в кандидаты на звание «профессиональный любитель восточной кухни», с вручением «ордена молодого барашка» III степени.

Каду-барак (вареники с тыквенной начинкой)



Каду-барак. Фото автора

Ну, вот мы и добрались до вареников из тыквы. Иного аналога к этому исконно древнему восточному блюду, трудно подобрать

Дабы не повторяться, тесто на «каду барак» замешивается точно так же, как и на «тухум-барак». Более того, процесс раскатки, также аналогичен. Правда, «ленточки» делаются чуть уже, шириной в 5 см. Соответственно, разрезанные на прямоугольники заготовки, должны быть со сторонами 5 × 8 см.

На тесто:

Мука в/с — 500–600 г

Яйцо — 1 шт.

Вода — 250 мл.

На начинку:

Тыква — 700 г

Лук репчатый — 300 г

Масло растительное — 100 мл

Масло сливочное — 100 г

Специи (соль, перец черный молотый) — по вкусу.

Однако, в первую очередь, необходимо приготовить фарш. Для этого, необходимо зачистить овощи. С луком, вроде, всё понятно. А вот с тыквой... Не знаю, как обстоят дела с этим овощем в России, но в Узбекистане, этот его принято различать по сортам. Так, к примеру, для приготовления жаркого из тыквы, требуется один сорт, для мантов — другой и так далее. В данном случае, годится сорт тыквы, именуемый в народе, как «саллякаду» («чалма», то есть круглая тыква). Похоже, это как раз тот самый сорт тыквы, что очень напоминает собою «карету», в которой известная Золушка поехала на бал. Собственно, как мне удалось выяснить позже, дотошно допрашивая местных поваров и домохозяек, в принципе, годится любая тыква. Всё остальное — капризы утончённых гурманов, которые, видите ли, тонко чувствуют вкусовые различия между отдельными сортами тыквы. Ну, и хай себе, с ними. Я же, предлагаю, вспомнив Михаила Михайловича Зощенко и его бесподобные персонажи, хором воскликнуть на подобные придирки отдельных изнеженных эстетов от кулинарии: «Не в театре!»



Этапы приготовления. Фото автора

Одним словом, очищаем тыкву от кожуры и семян, и пропускаем её сквозь крупную терку. Затем, взяв в руку комок тертой тыквы, второй рукой крепко сжимаем (вспомните зимние снежки!) до тех пор, пока не вытечет весь сок. После чего, перекладываем отжатую тыкву в глубокую миску. Таким образом, отжимаем всю тыкву.

Теперь ставим сковородку на плиту, вливаем масло, нагреваем и опускаем вначале мелко порубленный репчатый лук. Обжариваем лук до светло-золотистой корочки, а затем, отправляем вслед тыкву и всё перемешиваем. Для того, чтобы будущая начинка стала ещё вкусней, добавляем сливочного (или топленого) масла и продолжаем обжаривать овощной фарш до

готовности. Можно сразу посолить и поперчить. Добавлять в тыкву различные специи я бы не особо советовал, так как, соли и черного молотого черного перца, на мой взгляд, вполне достаточно. Тыква — мадам капризная и очень чутко реагирует на специи: можно только всё испортить.

Наконец, мы дошли до заключительного этапа, который очень близок с тем, что доводилось делать в предыдущем рецепте. Однако, тут значительно легче. На заготовку из теста, выкладываем немного фарша, складываем пополам, затем, перекладываем её на ладонь левой руки, располагая (по длине) вдоль пальцев. После чего, опускаем (перпендикулярно) на заготовку сжатые пальцы второй руки и плотно прижимаем. Оторвав руку — любимемся нашим полуфабрикатом! Видите, как всё просто: никаких «третьих», «четвертых» и «пятых» рук.

Необходимо проследить, чтобы к этому времени, на плите стояла латка или кастрюля с водой. Как только вода закипит, посолить её немного и, если полуфабрикатов набралось уже с десяток, то можно осторожно опускать их варить. В первые секунды, следует обязательно помешать, чтобы «бараки» не слиплись между собой. Варятся они недолго. Следует набраться терпения, пока они не всплывут на поверхность, подождать с минуту-две и — можно вылавливать и укладывать в порционные тарелки.

А теперь, вспомните гоголевского Пацюка, расправляющегося без всяких столовых приборов с варениками. Ну как — вспомнили? То-то же: видать «наш» был человек, этот самый Пацюк — восточный товарищ. А иначе же, как ещё объяснить тот факт, что на Востоке тоже принято есть вареники безо всяких вилок и ложек? Правда, в обязательном порядке — чистыми руками...

Ҳалиса (каша из пшеницы)

Ещё одно очень древнее блюдо, которое готовили наши предки с незапамятных времён. Хотя — если признаться честно — то в детстве я не любил эту кашу. Да-да: именно кашей она мне представлялась и потому наверное, как и все дети, я с брезгливостью отворачивался от этого ценнейшего продукта. Ну, что возьмёшь с неразумного ребёнка?

Ҳалиса — традиционно праздничное блюдо и насколько мне помнится, оно также, как и сумаяк (см. ниже), готовится раз в год. По времени, готовится долго, зато результат — выше всяких похвал. Особенно, если её готовить профессиональный «усто» («мастер»).

Что самое интересное, что молодой барашек закидывается в казан вместе с рёбрами и трубчатыми костями, которые в процессе довольно продолжительного тушения (и непрерывного помешивания), полностью растворяются, подпитывая этот деликатес фосфором, кальцием и ещё многими другими полезными элементами их химической таблицы Менделеева, содержащимися в костях.

500 г — баранины

500 г — воды

3 шт. — лука репчатого

3 пиалы — мелко дробленной пшеницы (ярма)

Соль по вкусу.

Предлагаемый вариант продуктов, рассчитан, исходя из маленькой российской семьи (3–4 человека).

Баранину тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. При закипании на поверхности образуется пенка (свернувшийся белок), которую периодически следует снимать для того, чтобы бульон не был мутным, при этом надо убавить пламя.

Затем нужно мелко порубить лук и отправить его в кастрюлю. Минут через 5–10 туда же положить хорошо перебранную и промытую пшеницу и соль. Варить до консистенции густой сметаны, постоянно помешивая, особенно в конце варки.

В заключение, позволю себе напомнить, что Ҳалиса — это название, наиболее распространённое в таджико-язычных регионах Средней Азии. В ферганской долине, в Ташкенте и его окрестностях, это блюдо более известно как — Ҳалим.

Шӯла (рисовая каша)

Как было мною отмечено выше, на Востоке не принято расписывать дозировку в граммах. Всё, в основном, берется «на глазок». Измерительными инструментами там служат испокон веков не меняющие своей формы и объема пиалы и касушки, черпаки и поварешки, а также прочий кухонный инвентарь, традиционно прижившийся с далеких времен. И это вполне понятно: раньше электронных и прочих весов не существовало. Да и сами продукты в экологическом отношении были несравненно выше по качеству.

Исходя из этих соображений, нижеследующий рецепт приготовления шавли, мы с вами попробуем выдержать в традиционно старом стиле.

1 половник растительного масла
350–400 г мяса (баранина или говядина)
2–3 средние головки лука репчатого
3–4 морковки
1 л — воды
1 стакан риса
соль, перец — по вкусу.

Ставим казан или глубокую чугунную латку на плиту, нагреваем и только затем наливаем масло.

Мясо нарезаем небольшими кубиками (1 × 1 см) и обжариваем на масле. Минут через 7–8 добавляем мелко нарубленный лук и жарим до золотистого цвета.

После чего наступает черед моркови, которую следует предварительно очистить, промыть и нарубить тонкой соломкой. Продолжаем обжаривать содержимое казана на среднем огне, периодически помешивая. Через 7–8 минут после закладки моркови, вливаем 1 литр воды, ждем немного, пока не закипит, убавляем огонь и тушим под крышкой минут 20.

Наконец, засыпаем хорошенько промытый рис и варим все на слабом огне, периодически помешивая до кашеобразного состояния, пока не выпарится вся вода.

Готовую кашу выкладываем на тарелку ровным слоем.

Оши-софи (бухарский плов)



Оши-и-софи. Фото автора

«Ман пахлавони писанд дидаям,
Дарахти кадуроzi з беxаш кандаям.
(Дигар):
Манам пахлавони сари деги ош,
Зи кафгир кунам ошро пош-пош».
«Я признанный богатырь,
Тыквенное древо с корнем оторву.
(Другой):
И я богатырь у казана с пловом,
Как зачерпну шумовкой — плов разлетится».

(из бухарского фольклора)

Чем старше с годами я становлюсь и чем дальше по времени отступают события моего недавнего прошлого, тем больше сожалею о том, что слишком поздно стал интересоваться историей своих предков и вообще — историей родного края, так как только теперь — с возрастом — до меня начинают доходить масштабы истинной трагедии уникальной цивилизации. Да-да, дорогой читатель: ты не ослышался — стараниями многих поколений завоевателей, а затем и так называемых «освободителей», постепенно, шаг за шагом, стала впадать в забвение, а затем и вовсе растворилась и оказалась стёртой с лица земли одна из интереснейших богатых культур.

Нам со школьной скамьи кое-что известно о древних пирамидах и египетском сфинксе, чуть более — о греческих мифах и римской империи, а вот, о бухарской цивилизации — имеют представление лишь ученые-востоковеды да те немногие из «могикан», которые чудом, в единичном экземпляре, сохранились до наших дней, словно реликтовые ископаемые, по останкам которых мы можем судить о существовании некогда мамонтов.

Для того, чтобы понять — в чём именно заключалась её уникальность, достаточно лишь почитать работы таких востоковедов, как О. Сухарева («Бухара XIX начала XX вв», «Квартальная община позднефеодального города Бухары») и Л. Ремпелья («Далекое и близкое»), труды И. Крачковского и Е. Бертельса, И. Брагинского и М. Салье, А. Семёнова и Г. Пугаченковой... Ознакомиться с тысячелетней историей Бухары, его многовековым укладом, традициями, обрядами и обычаями, уходящими своими корнями в до исламскую эпоху, проникнуться таинственной и завораживающей аурой, исходящих от архитектурных памятников, покрытых священной пылью и печатью древней седины. Ведь, начиная с детской колыбели и домашнего порога, до глубокой старости и обряда похорон, вся жизнь бухарца была регламентирована особым укладом, который был продиктован самой жизнью. Возьмите любую бытовую мелочь, и вы будете изумлены и покорены тем, что наши предки, оказывается, были намного мудрее, чем это может показаться на первый взгляд.

Сегодня, мало кто из бухарцев знает о том, что помимо известной крепостной стены, окружающей город, существовал некогда ещё один «пояс» укреплений, упоминаемый историками как «кампир-девол» (от тадж. «кампир» — «старушка», то есть «древняя стена»). В иных местах, радиус окружности этой стены доходил до 40–50 км, охватывая такие районные центры, как Гиждуван и развалины древнего города Варахши. Так вот, по одной из версий, озвученных моим другом — местным историком и отличным знатоком краеведения — так называемый традиционный бухарский плов (именуемый в народе ещё как «Ош-и-софи»), пришёл к нам не из Персии или Индии, а возник исключительно в этом бухарском оазисе культуры, в поясе, очерчивающим стенами «кампир-девола», а потому, известен местному населению с древнейших времен, аж с эпохи Саманидов (X в.)

Во-первых, во избежание путаницы, сразу же оговорюсь: есть два, совершенно различных (с точки зрения технологического процесса приготовления) блюда, которые одинаково зовутся

«бухарским пловом», что является абсолютно верным утверждением. Поскольку один из них тот, что приготавливается бухарскими евреями, с применением мешка из достаточно прочной ткани, именуемый еще в народе, как «ош-халта» (перс. «халта» — мешок). Это также изумительный по вкусу плов, однако, наша тема посвящена традиционному варианту, широко используемому подавляющим большинством населения, под которым он и наиболее известен.



Этапы приготовления. Фото автора

Как я уже упоминал во вступлении, технология приготовления бухарского плова существенно отличается от всех остальных рецептов. Бухарцы, как правило, редко произносят слово «палав», предпочитая говорить «ош», в крайнем случае «оши-палав». Дома, в семье традиционно готовят обычный плов, рецепт которого мало чем отличается от существующего в других областях. А вот так называемый бухарский плов, именуемый местным населением как «ош-и-софи», готовится исключительно по знаменательным событиям. На приготовление такого плова приглашаются специальные мастера (усто), дорожащие своей репутацией и добросовестно выполняющие возложенную на них ответственную миссию. И неправильно было бы этот плов называть (как это делают некоторые) «свадебным пловом», поскольку и поминки («таъзия») также не обходятся без него. Кроме того, ни один обряд обрезания, проводимый, когда мальчику исполняется нечетное количество лет (обычно в 3, 5, 7, реже в 9, 11 лет), немыслим без такого угощения. Ну и, конечно же, чаще всего его готовят на свадьбах. В последних двух случаях этот плов принято еще называть «падар-оши» (от перс. «падар» —

отец, «ош» — плов), на который, как правило, приглашаются исключительно мужчины и старики окрестных домов квартала, родственники и друзья, а само мероприятие проводится с раннего утра (примерно с 6 до 11 часов дня). В течение всего этого промежутка времени необходимо встретить, накормить и проводить порядка 300–500 человек.

Для этих целей обычно арендуют специально подготовленные для подобного рода мероприятий постройки и помещения под открытым небом, где есть весь необходимый инвентарь (столы, лавки, посуда и т. д., вплоть до столовых приборов). Приглашенных людей, собирая небольшими партиями, усаживают за стол. Если все места уже заняты, а люди продолжают подходить, то следует немного подождать, пока «освободится» какая-либо из ранее прибывших групп людей. Как правило, несколько минут, поскольку сама процедура угощения длится весьма недолго. Вначале каждому подают по пиале сладкого черного чаю, настоянного на шафране («заъфар-чой») или на мяте («наъно-чой»), который на подносах разносят многочисленные помощники. Старики пьют его, желая молодоженам сладкой жизни, а юноши, еще не познавшие вкуса супружеской жизни, также пьют с удовольствием и надеждой, что и им Аллах пошлет такое же радостное событие в их жизни. Очень скоро гостям приносят плов — традиционно, одна тарелка на двоих — который желательно доесть до конца (дабы не оставлять зла).

Благодаря особой технологии приготовления, бухарский свадебный плов считается лёгким и диетическим, поскольку, приготавливается на основе растительных (хлопковое, кунжутное), а не животных масел. С добавлением специальных специй и пряностей, способствующих скорейшему расщеплению жиров и легкой усвояемости блюда. Вдобавок ко всему, исходя из рекомендаций восточных врачей (взять, к примеру, того же Авиценну) и веками установленного этикета, блюдом не принято объедаться. Вот почему, в отличие от прочих видов плова, в данном случае, по окончанию трапезы, рекомендуется пить не зелёный чай, а лишь, сделать несколько глотков обычной (можно, чуточку подслащённой) воды.

Наконец, мулла или старший по возрасту, находящийся за столом, произносит молитву-благодарение Всевышнему, после чего все присутствующие делают «омин» (проводят раскрытыми ладонями ото лба к подбородку), встают и, прощаясь с хозяевами, расходятся по своим делам. А на их место заступает следующая партия людей.

Атмосфера кругом радостно-торжественная; на специально отведенной сцене поют и играют на национальных инструментах

приглашенные по этому случаю артисты; в проходах, между столами танцуют на ходулях артисты совсем маленькие, а им аккомпанируют «нагорачи» (барабанщик), «сурнайчи» (играющий на инструменте типа свирели, больше напоминающей кларнет) и «карнайчи» (человек, дующий в длинную — 3 м — трубу, с широким раструбом на конце). Иногда, обходятся без двух последних.

У каждого мастера (усто), как правило, имеется ученик (шогирд), на плечи которого ложится почти вся работа, за исключением коротких и самых ответственных моментов, Это вовсе не означает, что мастеру почти нечего делать: его обязанности лежат в несколько иной плоскости. Он координирует общую стратегию. Опытных и высококлассных мастеров в городе можно пересчитать на пальцах одной руки. У каждого за спиной богатый, веками накопившийся опыт, который передается из поколение в поколение, а также своя школа. Секретов они никому не открывают, кроме своих учеников. А тонкостей, при приготовлении бухарского плова, немало.



Этапы приготовления. Фото автора

Однако, это отдельная тема, а мой вариант, предложенный на страницах этой книги, предназначен для дома, для семьи. А потому он несколько проще, но не менее ответственен. Признаюсь честно, лично у меня было пару раз, когда я был расстроен конечным результатом. Ну, пожалуй, на этой оптимистичной ноте мы закончим со вступлением и перейдем непосредственно к практической его части.

Мясо (баранина, говядина, телятина) — 1 кг

Масло (желательно кунжутное) — 300 мл

Морковь — 900 г

Лук репчатый — 150 г

Кишмиш (сорта «сояги») — 150 г

Рис (в России, «Золотистый») — 1 пач. — 900 г

Пряности — зира, куркума, перец черный молотый, шафран (тычинки, в крайнем случае — бархатцы), соль.

Начнем, как всегда, с мяса. Поскольку хорошую баранину приобрести довольно не просто, обратимся к говядине или телятине. Если кому-то больше по душе свинина, то можно и ее. Мясо промываем целым куском, а затем нарезаем на большие плоские куски, примерно по 150 г. каждый. Репчатый лук (2 небольшие головки) зачищаем, промываем и режем: сначала пополам, а потом каждую половинку шинкуем полукольцами. Берем половину нашинкованного лука и распределяем равномерно на дно небольшой кастрюльки или латки. Солим, перчим и сверху на лук укладываем куски мяса. Оставшуюся половину лука кладем поверх мяса и заливаем все обычной холодной водой (2–3 стакана), чтобы покрыло полностью все мясо.

Теперь включаем сразу две конфорки: на одну ставим латку с мясом, прикрыв ее крышкой, а на вторую — казан, на 3/4 заполненный водой. Как только содержимое латки закипит, снимаем пену, убавляем огонь до минимума и, вновь накрыв крышкой, оставляем кипеть на 40–50 минут.

Вскоре должна закипеть вода и в казане. Забрасываем в нее 2–3 чайные ложки соли (с горкой) и опускаем следом рис. В первую минуту необходимо часто помешивать рис, чтобы не было комков. Если слишком сильно бурлит, следует немного убавить пламя конфорки. Кипеть должно ровно. Теперь можно только изредка помешивать. Пока рис варится в большом количестве воды, необходимо подготовить дуршлаг и глубокую миску для риса. Рис ни в коем случае не следует варить до конца: он должен оставаться немного недоваренным. Обычно, по истечении 15–20 минут его можно частями извлечь шумовкой в дуршлаг, дать хорошенько воде стечь и затем отправить в подготовленную миску.

К этому моменту у вас уже должна быть готова нарезанная тонкой соломкой морковь. Несколько тоньше, чем обычно. Кишмиш сорта «сояги» (то есть, высушенный в тени) следует перебрать и промыть под струей воды. Похожий кишмиш можно приобрести и в магазинах, в упаковке по 300 грамм. Он без косточек, коричневато-красноватого цвета. Это немаловажно, так

как другие сорта кишмиша могут нарушить специфический аромат блюда. Нам же достаточно будет 100–150 грамм.

Теперь шафран. Рыльца шафрана чаще всего продаются в маленьких коробочках или в стеклянных пробирках и стоят очень дорого. Их, как правило, настаивают на водке, воде или молоке (смотря, для каких целей). Я предлагаю не заморачиваться и приобрести так называемые бархатцы (они похуже качеством, но значительно дешевле и вполне подойдут для нашего плова). Засыпаем чайную ложку в чашку и заливаем примерно 100 мл горячей (но не слишком) кипяченой воды. Размешиваем, накрываем блюдцем и даем настояться около часа. Следовательно, как морковь, так и шафран необходимо подготовить заранее. Кроме того, необходимо заранее подготовить сложенную в 5–6 слоев марлю, либо льняную салфетку с размерами, значительно превышающими, размер диаметра казана. Скоро поясню.

В небольшую глубокую металлическую миску или сковородку наливаем масло (кунжутное масло обязательно следует разбавить с растительным, в соотношении 1 к 7, соответственно!), ставим на плиту и накаляем.

Снимаем с плиты латку с мясом: оно должно быть наполовину готовым. Тщательно промываем казан после сваренного риса, протираем насухо и опускаем на дно казана куски мяса. Наливаем сверху 2 стакана бульона, в котором мясо варилось. Затем укладываем равномерно морковь, слегка прихлопывая сверху рукой. На морковь, ближе к центру, опускаем пряности и кишмиш. Можно чуть-чуть посолить. Из пряностей: черный молотый перец, куркуму и зиру. Следом укладываем рис, также равномерно распределяя по всей окружности казана.

Ставим казан на плиту, на средний огонь. Вот теперь нам позарез необходима либо марля, сложенная в несколько слоев, либо льняная салфетка, либо (в крайнем случае, вафельное полотенце). Замачиваем, слегка только отжимаем и накрываем этой салфеткой верх казана. Края салфетки подгибаем вовнутрь казана, но так, чтобы рис не обнажался. Проверяем, чтобы по окружности салфетка плотно соприкасалась со стенками казана. Теперь она нам будет служить вместо крышки казана.

Прислушиваемся, наклонив ухо к салфетке. Через короткое время мы должны услышать характерный звук, свидетельствующий, о закипании содержимого казана. Подождав еще немного, можем теперь убавить пламя конфорки еще, но не до самого минимума... Ждем примерно 20–25 минут.

Затем, сняв салфетку, пробуем несколько рисинок сверху казана. Они должны быть почти совсем готовы. Теперь,

необходимо обдать поверхность плова раскаленным маслом. После чего, переходим к заключительной стадии, именуемой, как «шикастан», то есть, «разбивать», «ломать», подразумевая разрыхление верхнего слоя плова. Осторожно переворачиваем шумовкой рис, следя за тем, чтобы не потревожить морковь, находящуюся под ним. Затем, почти в самом конце, опрокидываем чашку с настоявшимся шафраном. Разравниваем снова верхний слой и, накрыв опять салфеткой, оставляем еще на минут на 10–12. Если салфетка сухая, ее следует вновь намочить под краном, слегка отжать и накрыть ею казан. Через указанное время полностью выключаем огонь.

Если все пропорции соблюдены верно, плов должен получиться рассыпчатым. В отличие от прочих видов плова, бухарский плов ни в коем случае не перемешивается полностью. Необходимо с одного края казана собрать рис шумовкой на противоположный край, обнажив слой моркови. Вначале на большое плоское блюдо, именуемое «табак», выкладывается рис и равномерно распределяется по всей плоскости. Затем изымается морковь с кишмишом, и уже следом за ней следует выложить мясо.

Внешний вид плова тоже своеобразно отличается от других видов плова: рисинки имеют частично белый и частично желтый цвет, то есть достаточно пестрый вид. Вкус бухарского плова также невозможно спутать ни с чем: зира, вкупе с шафраном и кунжутным маслом, придают неповторимый аромат блюду, присутствие кишмиша делает вкус плова чуть-чуть сладковатым.

К данному плову никаких салатов не требуется, поскольку это только отобьет специфический вкус самого плова. Он и так самодостаточен и сытен. А вот чай (или, что ещё лучше — обыкновенная холодная кипяченая вода) к нему никогда не помешает.

Ош-халта (еврейский плов в мешке)



Ош-халта. Фото автора

Дар шахри якчишма як чашмата махкам кун.
Оказавшись в городе одноглазых, прикрой один
глаз.

(Старая бухарская поговорка)

* * *

Кухня бухарских евреев внешне совсем в незначительной мере отличается от традиционной кухни бухарцев. Однако... (Тут я обязан — как настоящий еврей — многозначительно поднять указательный палец вверх!) свои маленькие секреты, всё же, имеются. Причём, выудить эти секреты — сложная задача, если не сказать больше — безнадежная. Даже мне, прожившему с ними бок о бок не один десяток лет, сделать этого так и не удалось. Нет-нет, это вовсе не из-за вредности — бухарские евреи такие же приветливые и гостеприимные: «Пожалуйста, проходите, располагайтесь, угощайтесь, но... лишних вопросов не задавайте. Слушайте, зачем вам знать, как это делается? Оно вам надо? Что?

Ай, отстаньте! Лучше ответьте мне: вкусно? Ну, таки ешьте, на здоровье!!»

Возможно, я как всегда, несколько «пересаливаю», так сказать, в целях более художественного отображения действительности. Вполне возможно. Зато, о повествуемой ниже истории, могу ручаться на все «сто», поскольку она записана со слов моего старшего брата, которому в начале 60-х годов прошлого столетия, будучи ещё совсем маленьким ребёнком, довелось побывать в еврейской семье, где они вместе с папой вкушали знаменитый бухарский плов в мешке, именуемый в простонародье, как «ош-халта» (тадж. «ош» — «еда», «халта» — «мешок») Или — как его ещё называют по-другому — «Бахш» («Жертвенный»)

В те далекие советские времена, мой отец работал редактором районной газеты в города Навои, что расположен в 100 км к северо-востоку от Бухары. Директором же типографии в ту пору являлся очень представительный мужчина с импозантной колоритной внешностью и статной осанкой, который проживал в Кармине. Фамилия его — конечно же — стёрлась со временем, однако помнится, что звали его Юнус-Ака (а быть может, «Юсуф-Ака»?).

Отца моего, Юнус-Ака уважал не только «по статусу», но — в большей мере — за то, что оба они были «земляками», выходцами из Бухары. А потому, довольно часто, ближе к концу рабочей недели, пожилой коллега, заговорчески подмигнув, приглашал своего товарища к себе в гости:

— Бахшилло-Ака! Имрӯз хони мохо... якта ош-халта... («Бахшилло-Ака! Сегодня к нам домой... один мешочек плова...» тадж)

Естественно, от такого угощения трудно было отказаться. В одну из рабочих поездок, папа взял с собою старшего из сыновей. Таким образом, брату впервые пришлось столкнуться с еврейской кухней.

Из всего виденного, запомнился уютный еврейский дворик, волшебные запахи, доносящиеся откуда-то со стороны кухни, ну и — естественно — сам плов, вкус которого до сих пор воскрешается, стоит лишь пройти мимо еврейской махалли. Причём, плов готовил непосредственно сам хозяин дома. Попотчевав гостей зеленым чаем и традиционными легкими закусками, Юнус-Ака встал из-за стола и исчез на кухне, откуда вскоре вышел с небольшим медным подносом, на котором покоились дымящиеся небольшие мешочки.

— Как?! — перебил я брата. — Разве, не в одном большом мешке готовится «ош-халта»?

— Я не знаю — как и в каких мешках готовится это блюдо. — чистосердечно сознался брат, уважающий во всём точность и достоверность. — Я только констатирую то, что мне довелось видеть своими глазами.

Так я впервые узнал, что во многих еврейских семьях, этот плов готовился в порционных мешочках. «А ведь, и в самом деле, очень удобно, гигиенично и практично» — подумалось мне.

Перед каждым участником трапезы, Юнус-Ака самолично положил по мешочку, вмещающем не более 300–350 граммов божественного плова, после чего, неизвестно откуда на столе появился графинчик с еврейской водкой («щехол»), которая делается из черного винограда, достигшего полной зрелости и превратившегося в кишмиш.

— Бахшилло-Ака, миограмм-миограмм, а? («Бахшилло-Ака, по несколько граммов, а? тадж.) — обратился хозяин к отцу, который расплылся в улыбке: еврейский «щехол» уже доводилось пробовать ранее и, следовательно, заценить.

Ели руками, прямо из мешочков. Как и положено, рядом, сбоку от каждого, располагались традиционные салфетки для рук («сачок»). Плов был чудесен и восхитителен: все его ингредиенты были мелко порублены и по размеру выглядели не больше самих рисинок. Было много зелени (кинзы), а ещё запомнился вкус нежного курдюка, который в сочетании с печенкой и всевозможными специями создавал неповторимый специфический букет, присущий только данному блюду.

Вот, собственно и все впечатления, которые удалось вынести брату из своего далекого детства. Излишне, наверное, описывать достоинства еврейского плова в мешочке — это надо попробовать самому. А потому, я предлагаю вам приступить к непосредственному исполнению.

Масло растительное — 100 мл

Курдюк (баранья задница) — 350 г

Баранина (б/к) — 500 г

Печень баранья — 350 г

Рис («Золотистый») — 900 г

Лук репчатый — 100 г

Лук зеленый (перья) — 150 г

Реган (базилик) — 10 г

Кинза — 250 г

Специи (соль, перец черный молотый, зира, барбарис).

Собственно, никаких сложностей в этом рецепте нет, разве что, за исключением тех нюансов, о которых знают лишь сами

бухарские евреи. Тем не менее, я рискнул, и то, что у меня получилось, представляю на суд читателя.

Следует отметить только, что все ингредиенты мелко рубятся от руки. Для того, чтобы облегчить себе работу, мне пришлось слегка подморозить баранину и курдюк: в этом случае, мясо и жир легче режутся на тонкие пласты с тем, чтобы исполосовать их острым ножом на полоски а затем, развернув, порубить на маленькие кусочки. После чего, подготовленный фарш можно отправить в глубокую миску.

Несколько иначе, следует поступить с печенкой. Тщательно промыв её под краном, я осторожно снял пленку, срезал всё ненужное и лишнее (отводы и прочее...), после чего, разрезал печень на тонкие пласты, сложил их в миску и обдал крутым кипятком. Выдержав несколько секунд, слил осторожно воду, дал возможность немного остыть, а затем поступил точно так же, как и с мясом — мелко порубил и соединил всё с фаршем.



Этапы приготовления. Фото автора

Потом, почистил лук, разрезал его пополам, нашинковал вначале полукольцами, а затем, развернув, мелко порубил. Зелень перебрал, промыл и также, изрубил всю острым ножом. То же самое было сделано и в отношении перьев зеленого лука и райхона. После чего, всё это отправил в общую миску, всыпал (не промывая и не замачивая!) пачку риса, прошедшего обработку паром, влил рафинированного растительного масла (я использовал смесь кунжутного и растительного, в соотношении 1:10 соответственно), посолил, добавил специи и хорошенько перемешал содержимое миски.

Заранее, поставил на конфорку казан, залитый на три четверти водой и, накрыв крышкой, оставил закипать. А сам, тем временем, принялся укладывать фарш в мешок. Мешок, кстати, годится не всякий. Как правило, на Востоке для этого используют мешки, сшитые из плотной мешковины наподобие рогожи или очень плотной грубой бязи. За неимением должной ткани, я на глаз выбрал в магазине ткань, похожую на мешковину, которую счёл подходящей по плотности. Следует проследить, чтобы ткань была без красителей, которая в кипятке может окраситься и, следовательно, испортить весь ваш труд.

Объем мешка должен быть таким, чтобы по окончании закладки в него фарша, оставалось бы ещё немного пространства (не менее 10–15 % от общего объёма мешка), поскольку, в процессе варки, рис имеет обыкновение увеличиваться в своей массе более чем в два раза. Следовательно, узелок необходимо завязывать значительно выше, оставляя немного места для содержимого, которое обязательно со временем увеличится, заполнив собою всё пространство мешка.

Завязав крепко-накрепко узелок, остается лишь очень аккуратно опустить мешок в кипящую воду таким образом, чтобы он полностью погрузился «с головой». Как только вода закипит, необходимо убавить пламя конфорки до минимума и плотно закрыть крышку казана. После чего, можно на два с лишним часа забыть о плите и заняться другими домашними делами. За всё время варки, можно лишь дважды вспомнить о содержимом, осторожно перевернув мешок с пловом на другой бочок.

Как вынимать мешок и раскладывать плов по тарелкам, полагаю, догадаетесь и без меня. Напоследок, мне остается только сказать, что традиционно, этот плов готовится евреями с пятницы на субботу, поскольку, исходя из религиозных соображений, суббота является священной и работать в этот день противопоказано. И скажу вам откровенно, сей факт меня очень обрадовал и показался даже глубоко символичным. Потому, что, вспомнив, что меня — в какой-то мере — можно причислить к представителям сразу всех трёх основных конфессий (родился мусульманином, рос среди евреев, проживаю в России), плов этот я принялся готовить с четверга на пятницу, которая, как известно, священна для мусульман. Таким образом, у меня получилось три (!) выходных дня, в течение которых я ел бухарский плов, восхищался еврейской смекалкой и радовался, что живу в России!

Нон-и пиёзног (луковая лепешка)



Нон-и пиёзног. Фото автора

Следующий вариант лепешки, имел широкое распространение не только в Бухаре, но и на территории всей Средней Азии и особо приветствовался в домах простых тружеников и дехкан. Как говорится, дёшево и сытно!

Настоятельно рекомендую всем россиянам: авось, приживётся в вашем домашнем меню. Давайте, попробуем испечь такую лепешку в домашних условиях.

Мука в/с — 1 кг

Яйцо — 1–2 шт.

Вода — 300 мл

Дрожжи сухие — 10 г

Масло топленое — 150 г

Лук репчатый — 400 г

Соль — 1 ч. ложка

Перец черный — 1/2 ч. ложки.

С помощью муки, воды, соли, яиц и дрожжей замешиваем обыкновенное тесто. Даём возможность, выстояться. После чего, хорошенько обминаем тесто и вновь оставляем в покое на 10–15 минут.

Пока тесто подходит, растапливаем масло, чистим лук и шинкуем его полукольцами.

Возвращаемся снова к тесту. Раскатываем его в тонкий пласт-прямоугольник, толщиной примерно в 0,5–1 сантиметр. Обильно смазываем поверхность теста топленым маслом и равномерно распределяем по всей площади репчатый лук.

Затем, сворачиваем с одной стороны в «рулет», который, в свою очередь, разрезаем поперек на 3–4 части и сворачиваем заготовки в колобки.

Пока колобки подходят, включаем жарочный шкаф на 180 градусов по Цельсию и подготавливаем противни.

Раскатываем заготовки в лепешки, проходимся по их поверхности вилкой, то есть, прокалываем тесто. Потом, разводим желток с водой и смазываем кисточкой поверхность полуфабрикатов, чтобы на выходе лепешки имели приятный румяный колер.

После чего, нам остается только, перенести лепешки на противень и отправить их в духовку. Время готовности можно определить визуально, исходя из специфики конкретной духовки.

В заключение, хочется напомнить, что готовые лепешки желательно не резать ножом, а разламывать руками, как того и требуют обычай и восточные традиции.

Фатир (слоеная лепешка)



Фатир. Фото автора

Если вы успешно справились с самсой, то с фатыром (то есть, со слоеной лепешкой) никаких проблем возникнуть не должно, ибо это ещё проще, ввиду отсутствия начинки.

Так же замешивается тесто и точно так же раскатывается в большой сочень.

Мне часто приходится сталкиваться со своими земляками, которые, в поисках заработка, вынуждены были покинуть родные стены и перебраться в Россию. Ностальгия, как известно, штука коварная, а потому, находясь в нескольких тысячах километров от родного дома, они умудряются выпекать в духовке домашнюю самсу и любимые слоеные лепешки, которые своим запахом напоминают им о покинутой семье и о родине.

Давайте и мы с вами попробуем испечь узбекскую лепешку.

Мука в/с — 1 кг

Дрожжи (сухие) — 1/2 ч. ложки

Топленое масло — 100 г

Масло растительное — 50 мл

Курдюк или нутряное сало — 100 г

Соль — 1 ч. ложка

Вода — 1 стакан.

Растопить в кастрюле топленое масло, влить 1 стакан воды, всыпать муку и дрожжи и замесить крутое тесто. Дать ему

выстояться 10–15 минут, а затем, разделив его пополам, вновь хорошенько обмять каждый колобок и снова отправить отдыхать в кастрюлю, накрыв крышкой.

В отдельной миске растопить курдюк (или нутряное сало), порезав его предварительно на маленькие кусочки, изъять шкварки. Остудить слегка и влить туда же растительное масло.

Раскатать вначале одну из заготовок теста в большой и тонкий сочень, смазать его поверхность смесью растительного масла и вытопленного нутряного сала. Затем, завернуть этот сочень на скалку до самого конца и разрезать тесто острым ножом вдоль всей скалки. Теперь, скалку можно убрать. У вас получилась широкая и длинная лента, которую необходимо скатать в «рулет» (неважно, с какого конца — справа или слева).

После чего, останется только получившийся цилиндр поставить «на попа», надавить слегка рукой и раскатать его в лепешку, диаметром в 35–40 см.

Перекладываем будущую лепешку на противень, прокалываем вилкой по периметру и ставим в разогретую до 200 градусов духовку.

Пока готовится первая лепешка, раскатываем вторую заготовку. Как видите: ловкость рук и никакого мошенничества. Можно созывать друзей.

Кульча (лепёшка на особой закваске)



Кульча. Фото автора

Общее название лепешек с данной технологией приготовления «Ширмой-нон». Помимо «кульчи», распространены такие названия, как «алимат нон», «пайвонд» и другие. Для из приготовления, опару готовят с добавлением горохово-анисового отвара.

Горох нут («турецкий») перебирают и размалывают. Семена аниса заливают водой, ставят на огонь, доводят до кипения, настаивают 12–15 минут, а затем процеживают. Потом этим горячим настоем заливают размолотый горох и настаивают ещё около часа. После чего, в остывший до 35 С настой, добавляют дрожжи и хорошо перемешивают. И — готовят опару из половины предусмотренной рецептом количества пшеничной муки. В выброженную опару вносят остальную половину муки, солевой раствор и остальные ингредиенты.

Готовое тесто делят на заготовки (по 400 г), которым дают настояться (около получаса). Делают в середине углубление и накалывают чакичем. Сформованные лепешки укладывают на

стол на 10–15 минут, для окончательной расстойки.

После чего, выпекают в течение 15 минут. Для того, чтобы готовые изделия приобрели характерный для них глянец, заготовки теста, сразу после посадки в духовой шкаф и перед выемкой, опрыскивают водой.

На самом деле, процесс приготовления этих видов лепешек достаточно сложный и трудоемкий, а потому, без специалиста, я не советую экспериментировать. Тем более, что существует несколько способов закваски.

Қатлама (жареная слоеная лепешка)

Мука пшеничная — 750 г

вода — 0,250 л

жир для прослойки теста (курдючное сало) — 80 г

**жир для жарки (можно растительное масло) — 500 г,
соль.**

Замесить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут. Затем раскатать тонким слоем, смазать жиром и скрутить в виде рулета.

Разрезать рулет по длине на полоски, которые свернуть в кружки. Концы подвернуть и защипать. Полученные кружки слегка придавить и раскатать. В середине сделать отверстие диаметром 1,5–2 см.

Лепешки обжарить в масле до готовности.

Самбӯса «Тугмача» (пирожки из слоеного теста «пуговки»)



Самбуса. Фото автора

Меня всегда удивляло, почему россияне, восхищаясь среднеазиатской кухней, лишают себя удовольствия — собственноручно приготовить такую вкуснятину, как самбӯса, которую россияне больше знают, как «самса»? Тем более, что рецепт, представленный вашему вниманию до смешного прост, а главное — не требует специальной печи (танёр) и его благополучно можно приготовить в обыкновенной домашней духовке. Я настоятельно призываю вас рискнуть. И попробуйте потом сказать, что у вас не получилось, — не поверю.

Конечно же, с использованием настоящей печи и настоящей курдючной баранины, это слоеное изделие ничем бы не отличалось от той, что торгуют, скажем, на Алайском или Фархадском рынках, что в Ташкенте, но, тем не менее, смею вас заверить, что нижеописанный рецепт лишь самую малость уступает настоящей самбӯсе.

Фарш домашний (либо — тыква) — 400 г
Лук репчатый — 400 г
Вода — 130 г

На тесто:

Мука в/с — 550 г

Яйцо — 1 шт.

Вода — 250 г

Специи (соль, перец черный молотый, зира) — по вкусу

Масло растительное — 50 г.

Самое сложное — раскатать тонко тесто в блин, диаметром примерно в 1 метр. Если вы справились с мантами, которые мы проходили выше, то сегодняшний урок вам покажется просто забавой. Кстати, для раскатки теста нам понадобятся две скалки: одна длинная и ровная (та, что описана на уроке, посвященном мантам) и вторая — короткая (можно с утолщением посередине).

Прежде всего, начнем с замеса теста. В эмалированную глубокую миску или кастрюлю вбиваем яйцо, заливаем холодную воду (250 г.), солим (примерно пол чайной ложки), хорошенько размешиваем содержимое до однородной массы и затем засыпаем муку (лучше, предварительно просеянную). Засыпаем не всё количество сразу, а примерно 90 % от заявленного в рецепте. Делается это для того, чтобы иметь возможность чуть позже добавить муку, если возникнет в этом необходимость. Круговыми движениями руками замешиваем тесто. Тесто должно у нас получиться достаточно крутым. Много зависит от качества самой муки. Если необходимо, добавьте остальную муку.



Этапы приготовления

Сформировав достаточно плотный «шар», оставляем его в миске, прикрыв обязательно плотно крышкой. Отставляем миску

с тестом в сторону, давая возможность тесту немного настояться.

А сами, тем временем, займемся фаршем. Лук зачищаем, промываем и режем очень мелко от руки. Вначале, пополам, а затем каждую половинку надрезаем сначала вдоль (на 3–4 части), и уже потом, развернув на 90 градусов — поперек. Смешиваем с перемолотым мясом, добавляем воды (130–150 г.), солим, перчим со специями по вкусу и тщательно вымешиваем фарш до однородного состояния.

Предпочтительнее, конечно же, не полениться и вместо обычного фарша взять мясо и порубить его мелко от руки. В этом случае, наш конечный продукт, несомненно, будет вкуснее и максимально приближен к «классике».

Теперь возвращаемся к тесту. Снимаем крышку, вынимаем наш «шар» и тщательно обминаем его по кругу. Эта процедура длится обычно не более минуты. По окончании можно заметить, что поверхность теста из морщинистого превратилось в несколько гладкую. Отправляем его назад в миску (не забыв, плотно прикрыть крышкой!), дав ему возможность «отдохнуть» от наших рук еще минут 10–15.

По окончании указанного времени вынимаем тесто на слегка подсыпанный мукой стол и приступаем к его раскатыванию. Как это делается, я подробно описал (см. «манты»). Не поленитесь и посмотрите, дабы мне не повторяться.

Все повторяется точь в точь, вплоть до того момента, пока вы не раскатаете большой блин, толщина которого примерно 1–2 мм. Далее — стоп. С этого момента, как говорил один известный политик, «мы пойдем другим путем». На распластанный «блин» теста мы равномерно, по всей плоскости наливаем растительное масло (50–60 г) и сразу же руками размазываем его по всей образовавшейся «простыне», то есть по всей площади раскатанного «блина». Масла не должно быть слишком много: оно равномерно должно быть размазано полностью. И здесь, я вынужден добавить, что если вы вместо растительного масла используете растопленное бараний жир (курдюк) или же говяжье нутряное сало (либо, топленое масло, маргарин...), то эффект, естественно, будет на порядок выше...

Теперь подгибаем с самого близкого нам края, заворачивая тесто в «трубочку». Вначале это получается легко, но по мере накручивания, необходимо следить, чтобы края и середина наворачивались одновременно. Дойдя до конца, мы обнаружим, что у нас получился жгут, толстый посередине и сужающийся в диаметре к краям. Смело и уверенно, но осторожно сжимаем его по окружности, сдавливая его особенно в центре. Края же, следует несколько сжать поближе к центру, чтобы образовался

ровный и одинаковый по диаметру жгут.

Берем обычный нож и разрезаем жгут на заготовки. Вначале режем ровно посередине, затем, сложив рядом два куска, вновь пополам. Образовавшиеся, таким образом, четыре одинаковых куска теста, укладываем вновь рядышком и делим еще раз поперек, но уже на три части. Должно образоваться 12 кусочков теста.

Затем берем каждый образовавшийся кусок, ставим его «на попа», то есть одним торцом к плоскости стола, а другой конец, сжав пальцами, надавливаем с силой к центру. У нас должны образоваться небольшие «лепешечки» — заготовки. Теперь следует взять скалку поменьше и раскатать все заготовки в круглые и тонкие (толщиной 2–3 мм) лепешки. Причем, необходимо проследить, чтобы края были несколько тоньше середины.

Наконец, включаем духовку и, пока она нагревается до температуры 200 градусов, достаем фарш и раскладываем его на центр наших заготовок. Загибаем края теста к центру с трех сторон (под углом в 120 градусов), нахлестывая их, друг на друга и следя за тем, чтобы фарш был полностью закрыт. Защеплять тесто руками не надо.

Готовые треугольные полуфабрикаты укладываем на противень швом вниз. Если хотите, чтобы самса у вас выглядела не только вкусной, но и красивой, тогда вам следует пожертвовать еще одним яйцом, а вернее — желтком. Желток разводим в отдельной чашке с 50 граммами воды и смазываем им наши полуфабрикаты, уложенные на противне.

Теперь все это отправляем в нагретую духовку и ждем минут 10–15, после чего разворачиваем противень на 180 градусов, для того, чтобы самса равномерно подрумянилась и ждем до того момента, когда она полностью будет готова.

Готовая самса должна выглядеть достаточно привлекательно. А самое главное — быть вкусной и сочной. В нашем случае, получится 12 штук. Выход каждой готовой самсы — 130–140 грамм.

Бўй (жареные пирожки-пустышки)



Бўй. Фото автора

Как известно, у каждого народа существуют свои устоявшиеся традиции, которые свято почитаются и передаются из поколение в поколение. Одной из таких древних традиций, напрямую связанной с кулинарией, является приготовление пирожков-пустышек, то есть, обычное тесто, разрезанное на «ромбики» и обжаренное в сковороде.

Для приготовления самого теста, потребуется всего лишь три доступных ингредиента: соль, вода и мука. Следует замешать обычное крутое тесто, дать ему выстояться, затем вновь обмять в колобок, и по истечении ещё некоторого времени, раскатать в сочень, толщиной примерно 3–5 миллиметра. Затем разрезать образовавшийся блин на небольшие ромбики (со сторонами 5–7 см), для чего, взяв в руки обычный нож, разрезаем тесто на параллельные полоски-ленточки. К примеру, вначале режем по диагонали (слева направо), а затем — справа налево, превращая, таким образом, эти ленточки в «ромбики».

После чего, поставить сковороду на плиту, влить туда немного масла, разогреть, и обжарить основным способом. Жарятся они быстро, в течение 1–2 минут. Готовые пустышки складывают горкой на плоское блюдо-табак. По окончании же,

принято прочесть молитву, которая посвящается усопшим, а затем, львиная доля разносится по соседям и знакомым и лишь небольшая часть оставляется себе, которую и следует вкушать с чистой совестью и чувством исполненного долга.

Как правило, эти пустышки принято делать в четверг, так как этот день (наряду с пятницей и вторником) у мусульман считается особо почитаемым. Кроме того, буй также принято готовить и на праздники (курбан-байрам, рамазан и т. п.).

Бичак (жареные или запечённые чебуреки с зеленью)



Бичак. Фото автора

Бичак означает всего лишь один из четырех видов приготовления, а именно — жарку. Попросту говоря, чебуреки обжаренные основным способом на масле. То есть, «бичак» — это приставка, применяемая ко многим чебурекам с различной начинкой. Например, «каду-бичак» (каду — тыква), с начинкой из тыквы.

Можно приобрести в магазине домашний фарш, состоящий из перемолотого мяса: свинины и говядины примерно в равных долях. Чистим, промываем репчатый лук и очень тонко шинкуем его от руки. Вначале полукольцами, а затем, повернув на 90 градусов, поперек и смешиваем его с фаршем. Добавляем 100 г воды, мелко порубленную зелень, специи и тщательно все вымешиваем до получения однородной массы.

Теперь переходим к тесту. Замешиваем крутое тесто, даем ему немного отлежаться. Затем обминаем его и, скатав в «колобок», оставляем минут на 10–15. Затем, раскатываем тесто в «колбаску», диаметром в 3–4 см, нарезаем на заготовки, массой в 60 г, скатываем их в небольшие шарики и оставляем ещё на 5–6 минут. После чего, приступаем к раскатке.

Фарш (домашний) — 250 г

Лук репчатый — 250 г

Вода — 100 г.

На тесто:

Мука в/с — 450–500 г

Яйцо — 1 шт.

Вода — 150 мл

Масло растительное — 100 г

Специи (соль, перец черный молотый, перец красный жгучий, карри)

Зелень (укроп) — 1 пучок (10 г).

На слегка подсыпанный мукой стол выкладываем заготовку и начинаем каждую заготовку раскатывать в круг, диаметром в 14–15 см. Размазываем тонким слоем начинку на половине круга, не доходя до краёв по 5 мм, а потом, прикрываем её второй половиной и, слегка прижимая ладонями (от центра к краям), выпускаем воздух. Теперь, остается только плотно прижать концы получившегося «полумесяца» и пройтись вдоль самой кромки фигурным колесиком-ножом, чтобы общий вид полуфабриката выглядел симпатично, с гофрированными краями.



После чего, нам остается только обжарить полуфабрикаты на сковородке, налив немного растительного масла. Жарить необходимо на среднем огне, иначе тесто быстро обуглится, в то время, как мясо останется не прожаренным.

Как нетрудно догадаться, вместо мясного фарша можно с успехом применить и тыкву. Очень вкусная штучка, должен сказать! Только предварительно следует очистить её от твердой кожуры, порубить на мелкие кубики (или потереть на крупной тёрке) и спассировать вместе с луком в течение 1–2 минут. Кроме того, ранней весной, когда только появляется зелень, местные жители используют в качестве начинки всевозможные листья молодых растений (шпинат, щавель, перья зеленого лука, портулак...), обжарив их совсем немного вместе с репчатым луком. Словом, тут тоже есть огромное поле для творческой фантазии, которая, как известно, безгранична.

Сумаляк (праздничный десерт из пророщенной пшеницы)

Учитывая тот факт, что данное блюдо неразрывно связано с Наврузом (а — следовательно — и с Зороастризмом), то не вызывает сомнений, что оно имеет древнее происхождение. С сумаляком связано множество легенд, очень похожих друг на друга.

Одна из них, рассказывает в частности о том, что у одного дехканаина год выдался малоурожайным, а зима — достаточно суровой. И вот, когда уже съестные запасы стали подходить к концу, землепашец собрал остатки проросшей пшеницы и, передав жене, велел той приготовить кашу из этих зёрен. В итоге, получилась известная теперь во всей Средней Азии лакомство — сумаляк.

Поскольку, технология приготовления этого блюда занимает немалое количество времени, то готовятся к нему заранее. Чаще всего, сумаляк готовят женщины, всю ночь напролёт. Для этого, в огромном казане варятся перемолотые зёрна проросшей пшеницы, на растительном (хлопковом) масле, с добавлением муки и процеженной воды, в которой отжималась проросшая пшеница.

Нередко, в котёл забрасывают несколько гладких камней (галька) для предотвращения и уменьшения риска подгорания. Бытует довольно распространённое мнение, согласно которому, у того счастливчика, у которого в миске окажется камешек, обязательно исполнятся самые сокровенные желания.

Как правило, приготовление этой сладости, сопровождается традиционными танцами и песнопениями, восхваляющими приход долгожданной весны и надеждами на будущий урожай.

Проросшая пшеница — 500 г

Мука пшеничная — 2000 г

Растительное масло — 1000 мл.

Когда всходы прорастут (свыше 5–6 см), зёрна следует протолочь в ступе и переложить в глубокую ёмкость (таз). Затем, необходимо долить воды, тщательно размешать, процедить полученное сусло в отдельную посуду. Выжимки вторично залить водой, размешать и отжать в следующую посуду. Подобную операцию следует проделать раза три. Полученные три порции сусла процедить каждую по отдельности, в различную посуду.

Дать возможность, настояться суслу.

После чего, прокалить казан, влить растительного масла. В масло всыпать муку и залить первой порцией сусла. Всё это хорошенько перемешать и кипятить на большом огне. По истечение некоторого времени можно заметить, что содержимое котла начинает заметно густеть. В этот момент, вливается вторая порция сусла. Вновь дать возможность, закипеть, после чего, необходимо постоянно помешивать, не отходя от котла.

Подобным же образом, поступаем и с заключительной порцией сусла. Сумаляк варится долго (несколько часов подряд), при небольшом пламени огня, с обязательным непрерывном помешиванием содержимого казана с помощью специальной деревянной лопатки.

Готовый сумаляк разливают не сразу: необходимо хотя бы пару часов дать настояться лакомству. И только по истечении этого времени, его разливают по касушкам и пиалам, угощая родных близких и знакомых. Также, принята традиция — разносить сумаляк по соседям. Те сердечно благодарят и — в свою очередь — возвращают хозяевам касушку, но не пустую, а заполненную доверху мукой. Полагаю, данный жест в объяснении не нуждается: мука символизирует собою чистоту помыслов, хлеб, лепёшку, одним словом, достаток. Ну и чисто по-человечески, понять соседа нетрудно: как же можно возвращать посуду пустой тому, кто накормил твою семью?

Нишалло (бухарская сладость)



Нишалло. Фото из интернета

«Саҳройи саҳар хезад,
Қоши қавокаш резад.
Таи девол нишаста,
Нишалло хўрданаш пўсад.
Дар пояш муза-и-малла,
Сап-сап карданаш пўсад.
Шаби жумъа да дуруни тўрба,
Калла бурданаш пўсад...»

(из бухарского фольклора)

А ведь, ещё лет тридцать назад, я даже помнил фамилию автора этого произведения, скупые отрывки которого сохранились в памяти. А жаль... Потому что многое из того, что довелось мне слышать от отца, стёрлось по прошествии безвозвратно ушедшего времени. Может, кто из благодарных читателей помнит всё стихотворение и пришлёт мне его по почте? Я был бы бесконечно признателен, ибо одним из моих хобби является собирание жемчужин родного фольклора.

Нишалло — это сладость, по виду напоминает белое варенье, но я бы так не стал называть. Нишалло это — нишалло.

500 г сахарного песка
500 г воды
щепотку лимонной кислоты
щепотку ванилина

Для пены:

2 яичных белка
20 г корней колючелистника (беҳ).

Сварить сахарный сироп и, сняв с огня, дать остыть

Корни колючелистника (беҳ) очистить, нарезать на маленькие кусочки, положить в чайник, налить воды и прокипятить. Затем процедить через марлю и слить воду. Немного охладить, ввести яичные белки и взбить до образования белой пены.

Затем белки смешать с приготовленным сиропом. Продолжать помешивать до тех пор, пока не образуется густая белая тягучая сметанообразная масса. При пробе ощущаются кристаллы загустевшего сахара.

У хорошо взбитой нишаллы сироп не должен отделяться от белой пены и оседать на дно.

Для аромата в нишаллу при взбивании можно добавить лимонную кислоту и ванилин.

Фирини (молочный десерт)



Фирини. Фото автора

Фирини относится к излюбленному десерту детворы. Впрочем, десерт этот готовится не только по радостным праздникам, но, довольно часто, «сопровождает» и при траурных мероприятиях («таъзия» — «поминки», похороны...). Примерно то же самое, что и кисель, в православной традиции.

500 мл молока

2 столовые ложки — сахара

2 столовые ложки — крахмала

Шафран

Половинка моркови.

Крахмал и сахар смешать с молоком, вскипятить и варить до загустения. Затем вылить массу на плоские десертные тарелки, дать немного остынуть и украсить узорами с помощью шафрана и морковки. Морковка служит своего рода штампом: в основании вырезается какой-либо узор (в виде ромашки, лепестков и т. д), опускается в настой из шафрана и прикладывается к поверхности застывшего молочного киселя.

Как известно, шафран во всем мире признан королем пряностей из-за его слишком высокой цены. Это обусловлено тем, что сбор тычинок этого растения, достаточно трудоемкое занятие.

Настой из шафрана приготовить несложно. Для этого,

засыпаем 6–8 тычинок настоящего шафрана в чашку и заливаем примерно 100 мл остывшей кипяченой воды. Размешиваем, накрываем блюдцем и даем настояться около часа.

Вместо тычинок шафрана можно использовать так называемые бархатцы. Качеством они похуже, зато намного дешевле. В этом случае, на такое же количество воды следует забросить с пол чайной ложки бархатцев.

Мураббо-и биҳи (варенье из айвы)



Восточный поднос. Фото автора

Айва — довольно распространенный фрукт в Средней Азии. Она различается на дикую, и культивированную. Последняя — достаточно крупная, с заметным пушком, который, впрочем, легко снимается. Созревает айва в конце сентября — начале октября, поэтому, лучшим временем для приготовления варенья, считается декабрь.

1 кг айвы

7 ст. сахара

750 мл. воды

1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Айву тщательно промыть, очистить от кожицы, семян и нарезать небольшими ломтиками. Из полученных очисток варят отвар, который используют для сахарного сиропа. Подготовленные дольки айвы ошпаривают кипятком (2–3 минуты) и откидывают на дуршлаг. Затем айву загружают в горячий сироп и оставляют на 8–10 часов. Перед первой варкой сливают сироп и уваривают его в течение 8–10 минут. В конце варки снова опускают айву в раствор и оставляют на 10 часов. Так повторяют 2–3 раза. Перед окончанием варки добавляют лимонную кислоту.

Готовое варенье имеет прозрачный розоватый цвет.

Мураббо-и сабзи (варенье из моркови)



Восточные сласти. Фото автора

Казалось бы, при чём тут морковь, когда речь идёт о сладостях? Я тоже так думал, пока не попробовал варенье из моркови. И — полюбил на всю жизнь. За оригинальный и неповторимый вкус, за его необычность, и — если хотите — за его некоторую экстравагантность. А вот, возьмите, и проверьте, если не верите! Рискните, и я уверен, что не стану икать на следующее утро.

1 кг моркови
1,5 кг сахара
750 мл воды
3 г эссенции.

Морковь необходимо промыть, очистить и нарезать соломкой (как на «плов», только вдвое короче). Залить ее холодной водой и варить (после закипания) на слабом огне в течение 8–10 минут. Отваренную морковь откинуть на дуршлаг, а из отвара приготовить сахарный сироп. Перед окончанием варки добавить

несколько капель фруктовой эссенции. По окончании, варенье имеет желто-оранжевый цвет.

Ҳалвойтар (жидкая халва)



Халвойтар. Фото автора

Хар чи донат кадри ҳалвою набот
Ҳақи вай ним тўрба каъ, кунжи работ.
Что знает осёл о достоинствах халвы и набота^{3?}
Его удел — пол мешка сена в углу стояла.

(Из бухарского фольклора)

Ҳалво-и тар (или — Ҳалвойтар) — незаменимый атрибут бухарских праздников. Существует известная поговорка: «Сколько ни говори «халва», во рту слаще не станет». Так вот, должен вам сказать, что в данном случае, она совсем неуместна, ибо у вас появилась возможность не только опровергнуть этот тезис, но и приготовить, а также попробовать самим это восточное лакомство. Что означает "ҳалво", полагаю, переводить не нужно. А вот вторая часть («тар»), переводится, как «жидкая» (или «влажная»). Этот вид халвы с незапамятных времен неизменно подается при проведении различных праздничных мероприятий: без неё не обходится ни одна свадьба. Существуют целые династии кондитеров, специализирующихся исключительно на халве, которых называют "ҳалвогар". Более того, в Бухаре по сию пору существует квартал («ҳалвогарон»), где проживают мастера кондитерского искусства. Так что, традиции, как видите,

сохраняются и передаются из поколения в поколение. И сегодня, я собираюсь приобщить к этому таинству и вас: авось, приживётся и на российской почве?

200 г растительного масла
1 стакан муки (150 г)
1 стакан сахарного песка (250 г)
3 стакана кипятка (700–800 мл)
щепотка ванилина.

Есть несколько вариантов приготовления такой халвы. Я попробую описать только два способа, с которыми довелось иметь дело. В обоих случаях, необходимо постоянно помешивать и не отходить от плиты ни на шаг, ибо это блюдо любит, когда к нему проявляют повышенный интерес, поскольку, халва — как и любая женщина — девка капризная и не прощает, когда её оставляют без внимания.

Вариант 1

В разогретой латке (или казане) прокалить масло, снять её с огня, остудить масло до 60–70 С. Затем всыпать муку, одновременно помешивая, и снова поставить латку на огонь. Часто помешивая, пассировать (при небольшом пламени) до тех пор, пока мука не приобретет «шоколадный» цвет. В этом заключается вся тонкость приготовления жидкой халвы.



Этапы приготовления. Фото автора

После чего, снять с огня, подождать с минуту, влить разведенный кипятком сахар и кипятить на слабом огне, помешивая, до густоты сметаны. Здесь, важно поймать момент, когда халва дойдет до своего нужного цвета и вкуса. Ибо, если вы не додержите, она останется слегка сыроватой и бледной на цвет, а если маленько передержать — она перегорит и станет прогорклой. Передержанную халву можно с чистой совестью отправить в мусорный бачок, потому как, её уже ничем не

исправить. Поэтому, в этом деле следует полагаться на опыт и интуицию. Затем котел снять с огня. Для аромата можно добавить чуточку ванилина.

Вариант 2

В разогретое масло всыпать сахар-песок, поставить на средний огонь и постоянно помешивать. Минут через 10–12, начнутся метаморфозы: сахар вначале загустеет, а потом — съёживаясь в бесформенные комочки, вновь растворяться, окрашивая сироп в красноватый цвет. Здесь, следует дождаться полного растворения комочков, однако, не доводить до состояния, когда сироп может перегореть. Тут, опять-таки, подсказать вам может только интуиция, ибо в минутах и секундах рассказать про такое невозможно.

Затем снять латку с сиропом с огня, выждать с минуту-две, после чего, всыпать муку (интенсивно, при этом, помешивая) и, вновь поставив на огонь, продолжить помешивание. Огонь должен быть чуть ниже среднего.

На заключительной стадии, дожидаетесь, когда содержимое приобретет необходимый темно-коричневый колер, вновь снимаете с огня, и, выждав немного, вливаете кипяченую воду. Эту операцию следует делать осторожно, чтобы, внезапно поднявшаяся «шапка» пены, не ошпарила вас и не «выбежала» за края латки. Влив воду, следует вернуть латку на плиту и, помешивая, довести до готовности. Для аромата можно добавить чуточку ванилина или ванильного сахара.

Готовая жидкая халва должна иметь красивый темно-коричневый цвет, приятный запах и своеобразный неповторимый вкус. Разливают её можно обычным черпаком на плоские десертные тарелочки. Одного черпака на тарелку вполне достаточно. Потому, что если вы добились нужной консистенции (которая должна быть чуть гуще «киселя»), то халва сама равномерно и плавно растечется по тарелке. Заполненные тарелки отставить на время в сторону, а когда содержимое остынет, можно убрать в холодильник, а можно и приступить к дегустации. Как правило, "халвойтар" принято разрезать ножом на «ромбики» (или «квадратики» — кому как больше нравится), а затем, отломив кусочек лепешки, подцепить снизу один из этих ромбиков и — ам!.. отправить в рот. Запив, при этом, горячим чаем.

Правильная жидкая халва имеет не матовый, а глянцевый вид, здоровый яркий цвет, без какого-либо постороннего (пригорелого) вкуса. И наконец, ещё один из признаков: когда вы

её подцепляете с тарелки, она должна легко отставать от последней, не оставляя никакого следа.

Халво (халва)



Ассортимент бухарской халвы. Фото автора

Когда речь заходит о Востоке, первое, что всплывает у большинства из нас, это, конечно же, спелые сочные фрукты, янтарные гроздья восхитительного винограда, халва, шербеты, рахат-лукумы и прочие восточные сладости. И это, в общем-то, действительно так и есть, поскольку, в летнюю жару нет ничего лучше, чем, сорвать огромную кисть винограда сорта «шибирғони», «хусайни» или «тоифи», прикупить свежую лепёшку, только что выскочившую из тандыра и, взяв чайник горячего зеленого чая, устроиться на тапчане, где-нибудь у прохладного ручейка. И только скрестив «по-восточному» ноги, и запивая ароматным чаем щедрые дары природы, начинаешь проникаться уважением к местным традициям и обычаям, незаметно преображаясь и чувствуя особый кайф, который очень трудно выразить словами.

Фрукты и овощи постоянно присутствуют практически в любом восточном доме. Вместе со сладостями, их предлагают гостю в самом начале еды, а также вторично, по завершению трапезы. Поэтому, не стоит особо усердствовать в начале обеда: для разжигания аппетита, вполне достаточно будет довольствоваться маленькой кистью винограда, небольшим персиком или парой смокв. А вот, уже после горячего блюда, можно оттянуться по полной, если же, конечно, у вас останется сил.

То же самое, касается относительно сладостей, к числу которых, относятся разнообразные варенья (сваренные из: китайских яблочек, молодого урюка, инжира, сливы, вишни, айвы, персиков, моркови, лепестков роз...), всевозможные шербеты, нишалла, сумаляки, а также многочисленные сорта халвы («собуни», «тери», «пашмак», "ҳалвойтар"...). Как правило, все эти сладости разливают или раскладывают по небольшим пиалушкам (десертным тарелочкам), после чего, последние равномерно распределяют по подносам и ставят из расчета один поднос на 4–5 человек.

Кроме того, практически ни одно угощение не обходится без всевозможных орехов, которые, как правило, подаются уже в очищенном виде, разнообразных косточек (соленые, миндаль, фисташки), а также, нескольких сортов кишмиша. Всё это, непременно присутствует на дастархане и убирается только в момент подачи горячих блюд. Впрочем, по окончании обеда, их вновь возвращают на место с тем, чтобы полакомиться ими уже на десерт, скажем, с зеленым чаем, который полагается обязательным в конце любой трапезы.

Отдельная тема — бахчевые культуры, к которым в первую очередь относятся дыни и арбузы. Они знаменуют собою финиш традиционного обеда. Если и после этого, вам захочется попробовать что-нибудь эдакого, тогда я должен буду признаться, что вас легче пристрелить, чем прокормить.

Халво-и-собуни

И вообще, без чего невозможно представить себе Бухару? Без каракуля, шёлка, золотошвейного искусства и — конечно же, без халвы!

Как я уже говорил выше, халва — довольно распространенный десерт на Востоке. Существует десятки видов халвы и все они различаются как внешне, так и по вкусовым качествам, хотя в основе подавляющего числа рецептов, лежат два основных ингредиента — это сахарная карамель и мука. Ниже, я только вкратце перечислю самые известные разновидности халвы и их короткие рецепты, дающие представление российскому читателю о технологии приготовления восточной халвы. Итак, «халво-и-собуни», что в переводе на русский язык, не очень-то вызывает желание — попробовать её. Однако — уверяю вас — никакое мыло туда не идёт.

1 кг сахара-песка

60–70 г нутряного бараньего жира

160 г пшеничной муки

100 г ядер фисташек

щепотка ванилина или эссенция.

«Халво-и-собуни» является разновидностью мягкой халвы. Для приготовления карамельной массы, сахарный сироп уваривают до плотности 80 % сахара в растворе. Массу взбивают деревянной ложкой до образования белого цвета, добавляют смесь топлёного бараньего жира («чарбу») с мукой и хорошо перемешивают. Полученную массу формируют в виде гофрированных «конусов», которые выдавливают с помощью кондитерского мешка с металлическим наконечником. При формировании отдельных «конусообразных» изделий, их принято украшать ядрами орехов или фисташки. При остывании, внешняя сторона шариков твердеет, а внутри — остается мягкой. В целях разнообразия, достаточно часто, отдельные порции подкрашивают пищевыми красителями естественного происхождения.

Ҳалво-и-тери

Следующий вид халвы, который имеет своих немалых поклонников, готовится с добавлением отвара мыльного корня (колючелистника) и имеет свой неповторимый вкус.

750 г. сахара-песка

5 г. лимонной кислоты

15–20 г. пшеничной муки

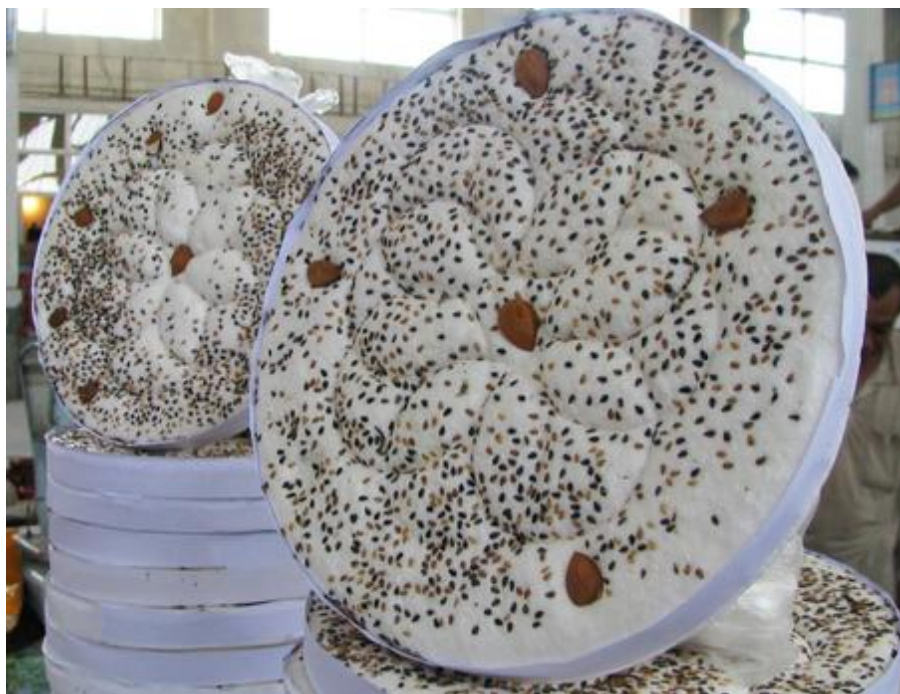
60–70 г. бараньего жира

5 г корней колючелистника качимовидного («беҳ»)

2 яичных белка.

«Ҳалво-и-тери» состоит из смеси карамельной массы, топленого бараньего сала, мыльного корня, яичных белков, пшеничной муки. Сахарный сироп уваривают до плотной консистенции с содержанием 80 %. Полученную карамельную массу слегка охлаждают, после чего, её хорошенько взбивают до получения шелковистого цвета. Добавляют отвар мыльного корня, взбитые яичные белки, тщательно перемешивают. Отдельно подготавливают смесь жира с мукой, которую соединяют с карамельно-белковой массой и формуют в виде небольших брусков весом по полкило. Иногда, делают отдельные небольшие полоски по 80–100 граммов.

Ҳалво-и-донаги



Ещё одна разновидность бухарской халвы. Фото автора

Ещё одна разновидность халвы — это "Ҳалво-и-донаги", в состав которой входит сахар, ароматизирующие вещества и миндаль. Миндаль мелко крошится и в смеси с жидкой карамельной массой придает ей светло-коричневый цвет. Кроме того, это также отражается и на вкусе самой халвы, которая заметно отличается от своих «собратьев».

1,2 кг сахара-песка
5 г. лимонной кислоты
350 г. миндаля
ванилин по вкусу.

Ядра миндаля тщательно перебирают, очищают от кожицы, просушивают, а затем слегка поджаривают. Сахарный сироп уваривают до консистенции карамельной массы с содержанием сахара 80 %, немного охлаждают, соединяют с подготовленным миндалем и тщательно перемешивают до получения однородной

массы. Подготовленную массу выкладывают на смазанный жиром поднос, прокатывают скалкой и нарезают на «квадраты», «ромбики» или «прямоугольники», весом по 50–80 г. Готовая халва имеет кофейный цвет и достаточно твердая по плотности.

Ҳалво-и-пашмак (волокнистая халва)

Одно небольшое отступление, позволяющее полнее представить себе типичную картину традиционной восточной семьи. Если обратить внимание на одежду жителей Средней Азии, то можно обратить внимание на отсутствие карманов. Более того, как известно, фирменных полиэтиленовых пакетов и сумок в те времена не существовало. «Как же выкручивались бедные жители?» — подумает читатель. Всё объясняется просто: вы, вероятно, обращали внимание на поясной платок («миён-банд» — «миён» — «поясница», а «банд» — от глагола «бастан» — завязывать), которым многие восточные мужчины опоясывают свои халаты? Так вот, оказывается, в старину, эти платки (помимо прочего) выполняли также и дополнительную функцию: по окончании визита, в этот поясной платок складывались сласти для детей, и счастливый родитель, перебросив через плечо импровизированную «сумку», шел довольный от гостей, напевая какую-нибудь веселую песенку. А придя домой, он заставлял ожидающих детишек, которым и бросал («Ма — дастгир!» — «На — держи!») на середину дастархана пояс-платок, из которого раскатывались по всей скатерти разноцветные конфеты, парварда и халва... В том числе и "ҳалво-и-пашмак"...

А изготавливается эта халва из сахара, муки, топленого жира и уксусной эссенции.

900 г. сахара-песка

50 г. пшеничной муки

60–70 г. бараньего топленого жира

5 г. уксусной эссенции

ванилин по вкусу.

Приготавливают карамельную массу с содержанием сахара 98 %. В самом конце варки, добавляют уксусную эссенцию. Готовую массу выливают на смазанный смесью жира и муки металлический стол и разделяют в виде жгутов, которые многократно вытягивают до образования тонких нитей. Затем, пучки тонких сахарных нитей соединяют вместе, в виде «клубков». Готовая халва достаточно мягкая и на разрезе просвечиваются волокна-нити. Срок хранения этой халвы не более двух недель дней.

Ғўлунгоб (бухарский новогодний напиток)



Ғўлунгоб. Фото автора

А этот напиток, который я рискнул «обозвать» шербетом, готовится исключительно на... Новый Год. Не удивляйтесь, поскольку, не только в России отмечают этот праздник, но и на Востоке. Правда, наступает он не зимой, а в день весеннего равноденствия — 21 марта, и называется «Наврўз» («Новый день», если дословно).

Как известно, в древности люди огромное значение придавали астрологии и астрономии, которые неразрывно были связаны между собой. По календарю, имевшему хождение на территории современной Средней Азии, ещё задолго до Александра Македонского, «новый год» начинался именно 21 марта и был связан с солнечным циклом. С приходом в середине VIII-го века н. э. ислама, наряду с солнечным календарем утвердился здесь и лунный (арабский) календарь.

Между прочим, Омар Хайям, который известен российскому читателю всего лишь как автор философских четверостиший, на самом деле был виднейшим ученым своего времени. Он уже тогда рассчитал совершенный календарь, который по точности

превосходит тот, коим мы пользуемся по сию пору. А его предшественник Абу Рейхан Беруни в своём знаменитом труде «Канон Маъсуда», производит анализ, сравнивая летосчисления различных народов, и дает объяснения лунным затмениям и многим другим природным явлениям.

Возвращаясь к ғўлунгобу, отмечу, что проще него, нет ничего на свете. Сушеный урюк (с косточками) тщательно промывается, складывается в касу и заливается крутым кипятком. Прикрывается сверху чем-либо и оставляется на сутки. Всё!..

0,5 кг сушеного урюка

1 л кипяченой воды.

Ну, а теперь попробуем описать типичное празднование «Нового года» в обычной бухарской семье. В отличие от новогодних празднований других народов, здесь не ждут до позднего вечера, замешивая «горы» тазов с «оливье» и «сельдью под шубой», остужая параллельно в морозилках тысячи тонн декалитров спиртного. Здесь не ждут традиционного выступления президента, который волнующим голосом подводит итоги минувшего года. Тут нет, наконец, торжественного боя курантов и так далее. Здесь, редко в какой семье можно услышать звуки праздничных хлопков шампанского. Все намного прозаичнее, чем вы себе можете только представить. И — не менее таинственно. Рано утром мама встает и идет накрывать гостиную. Пока все спят, она готовит две касушки традиционного новогоднего напитка. В одну касу насыпается сушеный урюк и заливается кипятком. Это называется «ғўлунг-об» (от тадж. "ғўлунг" — «урюк», а «об» — «вода»). А во вторую касушку наливают «гуль-об» (от тадж. «гуль» — «роза», «об» — «вода»). Оба напитка сладки, напоминают чем-то компот и не содержат ни капли алкоголя. Традиционно, вначале, следует испить из этих двух касушек по несколько глотков, чтобы затем приниматься за остальное. Под «остальным» может подразумеваться все что угодно: кто — чем богат. Например, в нашей семье, это были фрукты и виноград, которые мы не каждый день могли себе позволить. Ну и, конечно же, свежие горячие лепешки, испеченные в тандыре (специальной глиняной печи).

В заключение следует упомянуть ещё об одном событии, выпадающим именно на «новый год» и связанный с «двенадцатилетним» циклом, то есть — о мўлчаре. Что же это такое? Мўлчар — это именины, отмечаемые через каждые 12 лет. А поскольку «год» начинается именно с 21 марта, то именно в этот день принято поздравлять и одаривать всевозможными

подарками всех тех, кто родился под знаком вновь наступающего года. Дарят, как правило, что-либо из одежды и обуви. Традиционно, прежде чем натянуть на себя новую рубашку, следует произнести приблизительно следующее: «Твоей жизни — один год, моей жизни — сто лет». Эта формула относится к обновке. Люди же, приветствуя друг друга, говорят так: «Соли наватон муборак шавад!»(тадж.) или «Янги йиллингиз кутлуғ бўлсин!» (узб), что можно перевести как: «С Новым Годом вас, дорогие господа-товарищи!»

notes

Примечания

Гўза — не до конца распустившееся соцветие, бутон.

Мошоба — похлёбка из маша.

«Набот» — местный кристаллический сахар, приготовленный традиционным способом и довольно распространённый в бухарско-самаркандском регионе.